

SIMPLE DUO TERRE-MER



Pour 4 personnes
1 boîte de maquereaux au vin blanc
500g de carottes
des brins de coriandre (ou de persil)
5 cl d'huile d'olive
4 tomates séchées
sel poivre.

Les boîtes de maquereaux au vin blanc sont à la fois utiles et négligées, car elle apparaissent souvent comme du « dépannage ». Pourtant (en prenant de bonnes marques) ce poisson en conserve peut être mis en valeur autrement que platement sur une assiette.

Je vous propose une entrée simple peu coûteuse, insolite et agréable.

Pelez, rincez et coupez en tranches des carottes, faites les cuire plutôt à la vapeur, car elles doivent rester moelleuses en fin de cuisson. Ouvrez la boîte de maquereaux, égouttez en réservant le jus. Avec une fourchette, cassez les filets (on peut enlever aussi la peau) en morceaux plus petits.

Passez les carottes dans le mixer en ajoutant l'huile d'olive, le jus des maquereaux, le sel, le poivre. (Il existe de bonnes purées de carottes surgelées, ajoutez les mêmes ingrédients après avoir chauffé la purée).

Dans des coupelles, disposez la purée parsemée de coriandre ciselé, puis la chair de maquereau.

Pour relever le goût, une tomate séchée et confite est disposée en décor.

Posez un film alimentaire sur les coupes et mettez au frigo au moins 4 heures.

Vin blanc sec ou cidre sec pour accompagner.

DES CHENILLES DANS LA SALADE !



A découvrir au Jardin
Conservatoire de
Saint-Pierre-sur-Dives.

Aimer faire des blagues à ses amis, à sa famille a suscité chez les jardiniers du début du XX^e siècle le goût de cultiver des farces et attrapes au jardin !

En 1909, A. Lenormand, cultivateur grainier à Caen, propose 85 sortes de salades et des semences de « hérissón », « chenilles » et « limaçons ». Chez Rivoire et Fils, ce sont aussi des « escargots » et des « vers ». Longtemps, la présence de ces « chenilles » dans les catalogues de semences nous a intrigués. Jusqu'au jour où un collectionneur nous a apporté quelques graines que nous avons semées. Sont alors sorties de terre des plantes à petites fleurs jaunes. Ce n'est qu'à la formation du fruit qu'apparaissent des petites gousses vertes souples et annelées comme les chenilles à choux. D'autres sont entortillées et poilues. Une autre encore s'enroule comme un escargot, ou « limaçon » disent les anciens.

M. Bresteau, grainetier au « Moulin de Vimoutiers » dans les années 1930, se souvient qu'autour de Lisieux il était de tradition de cultiver ces « chenilles », et le dimanche, quand on recevait des amis ou de la famille, d'en glisser une dans la salade et d'attendre les réactions des invités. On suggérait même « de les confire au vinaigre comme des cornichons pour en disposer toute l'année ». A la fin des années 30, les chenilles ont disparu des catalogues de graines et des jardins.