

Petit fricot de canard



pour 4 personnes, 20 minutes
préparation. 1 h de cuisson
4 cuisses de canards
500 g de haricots blancs secs
2 carottes, 1 oignon, 4 gousses d'ail
1 cuillère de graisse de canard
feuilles de laurier (3)
clous de girofle (5 à 6)
sel, poivre

Une façon rapide de faire un « cassoulet léger », ce qui peut paraître un comble.

Faire tremper les haricots une nuit.

Dans une casserole en fonte faire revenir les cuisses côté peau (pour rendre la graisse).

Ajouter un oignon piqué de clous de girofle, les têtes d'ail.

Laisser revenir à feu doux (15 minutes).

Puis mettre les haricots au-dessus et couvrir le tout avec de l'eau. Le niveau d'eau doit être un peu au-dessus des haricots.

Ajouter les feuilles de laurier, la carotte coupée en gros carrés et une cuillère de graisse de canard.

Mettre à mijoter pendant une heure sans couvrir complètement.

Découvrir en fin de cuisson pour évaporer l'eau de cuisson qui pourrait rester.

Pour rester dans le goût de ce plat osez un Gaillac rouge (si vous le trouvez un Canto Perlic, 2009).

L'oranger des Osages



En mémoire de Michel-Victor Leroy, il vient d'être planté à l'arboretum de Lisieux, rue Roger Aini et complète l'importante collection de la ville.

C'est l'histoire d'un arbre, l'oranger des Osages, et celle d'un lexovien, Michel-Victor Leroy, longtemps méconnus et qui sortent enfin de l'oubli...

Le lexovien Michel-Victor Leroy aurait introduit en Europe près de quarante espèces d'arbres américains... Il quitte sa ville natale en 1778 et s'embarque pour faire fortune dans la culture de la canne à sucre à Saint-Domingue. Mais en 1791, sa plantation est incendiée par les esclaves révoltés. Sauvé de justesse, il s'installe à Baltimore. En 1803, le botaniste François-André Michaux lui confie la tâche de rechercher des arbres américains. Victor Leroy expédie en France, quantité de chênes ainsi que le marronnier rouge, le noyer d'Amérique, etc.

Victor Leroy découvre au sud des Etats-Unis un arbre épineux avec lequel les indiens Osages fabriquent leurs arcs : le *Maclura pomifera*. Cet arbre, pouvant atteindre 20 mètres de haut, au feuillage vert sombre et luisant, a l'allure d'un oranger. Le fruit ressemble à une orange mais n'est pas comestible : il contient un latex blanc.

En 1823, le directeur du jardin des Plantes de Lyon, Matthieu Bonafous en réceptionne cinq pieds. Il pressent que cet arbre pourrait nourrir les vers à soie et remplacer avantageusement le mûrier blanc. Mais le projet est abandonné et le *Maclura* deviendra un arbre ornemental.