



Pour 4 personnes
12 coquilles (ou plus) - 24 grosses crevettes épluchées (ou plus)
8 grosses pommes de terre
4 cuillerées de crème fraîche fermière - 1/2 verre à moutarde d'huile d'olive - 1 cuillerée de whisky - Persil, sel, poivre

ECRASÉ DE POMME DE TERRE AUX FRUITS DE LA MER

La saison des coquilles est ouverte. Profitons-en. Voici une proposition de plat vite fait mais très séduisant. Commencez par cuire les pommes de terre à l'eau. En fin de cuisson, après les avoir égouttées, faites un écrasé, salez, poivrez, ajoutez l'huile d'olive et le persil ciselé. Allumez le four à 200° en ayant la précaution de disposer la grille, légèrement huilée, en hauteur et de mettre de l'eau dans la plaque : la vapeur dégagée empêche les coquilles et les crevettes de dessécher. Sur chaque brochette enfilez une coquille entière avec corail ou pas entre 2 grosses crevettes. Salez, poivrez.

Placez sur la grille les brochettes à four très chaud 200° pendant environ 5 minutes. Puis mettez en position grill fort. Surveillez attentivement, arrêtez dès que les coquilles sont dorées.

Pendant ce temps, dans une casserole, faites fondre la crème doucement, puis versez le whisky. Salez, poivrez. Dans chaque assiette, disposez l'écrasé de pomme de terre, versez un peu de crème dans le fond de l'assiette puis disposez les brochettes. C'est irrésistible. Avec un rosé de Gaillac, c'est parfait (avec modération).



Le dahlia a d'abord été présenté aux français comme plante potagère avant de devenir une fleur des bordures...

LES DAHLIAS

Le dahlia était une plante potagère consommée par les Aztèques. Découvert au Mexique en 1789, par des Espagnols, puis rapporté en 1803 par les botanistes français Humboldt et Bonpland, le dahlia à fleurs simples est d'abord cultivé à Versailles. Il est présenté comme une curiosité : un légume racine consommé par les Mexicains qui le cuisinent à l'eau et le mangent ainsi avec une simple sauce.

Mais les essais faits en France ne sont pas convaincants et le dahlia est seulement conservé au Jardin des Plantes à Paris. En 1846, lorsque le mildiou ravage les plants de pommes de terre, on tente à nouveau de consommer le dahlia avec la capucine et le cerfeuil tubéreux. Cette nouvelle tentative échoue mais a permis au dahlia d'être cultivé par des amateurs qui vont bientôt en faire une plante ornementale aux coloris et aux formes riches et variées.

En 1842, la collection de dahlias de Monsieur Martin, jardinier à Vendevre, est remarquée à l'exposition horticole. A Vire, la maison Prével Frères était un 'obtenteur-producteur de premier plan' avec plus de 300 variétés à son catalogue.

Deux variétés anciennes : le 'Deuil du roi Albert', violet à pointes blanches, et le pompon 'Pommier' dont les fleurs sont tour à tour rouges et blanches sur le même pied sont toujours cultivées dans les jardins des grand-mères.