

La Gazette du Potager

Semaine 20

Livraison de la semaine

- Chicorée rouge ou Radicchio Orchidea à cuire
- Persil plat,
- Céleri-rave
- Carottes
- Kales en folie
- Chou rouge
- Epinard
- Mesclun de saison
- Ciboule

Découverte de la semaine

La chicorée rouge ou radicchio

Le **radicchio** (*radicio* en langue vénétienne), parfois incorrectement nommé « trévis », est un cultivar à feuilles rouges de la variété cultivée *foliosum*, issue de la chicorée sauvage. Le radicchio est de la même variété que la plante qui donne l'endive et cette salade utilisée en cuisine possède un peu le même goût. D'origine italienne, il est principalement produit en Vénétie. Le *radicchio* forme un bouquet grossièrement sphérique, aux feuilles arrondies de couleur rouge foncé, nervurées de blanc. Sa consistance est croquante et son goût doux ou légèrement amer, surtout dans le type tardif. Le radicchio se subdivise en quatre dénominations labellisées. Elle peut être consommée crue ou cuite. Après infusion et distillation, le *radicchio rosso di Treviso* (variété tardive) produit un délicat *amaro*. Il est souvent dégusté simplement grillé à l'huile d'olive, mais peut également se déguster en salade, en accompagnement de tapenades, ou ajouté dans une recette de pâtes. Elle peut être utilisée comme base de teinture pour les tissus et lainages. †

Citation de la semaine

“Les feuilles sèches préparent la tisane de l'automne.” de Ramon Gomez de la Serna



Saison 2017-2018

Recettes de la semaine

Chicorée rouge au citron

Ingrédients (3-4 personnes)

- Environ 700 g de chicorée rouge
- 4 à 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Le jus d'un citron, filtré
- Sel
- Poivre noir du moulin

Préparation

- Préchauffer le four à 180 °C.
- Verser l'équivalent de la moitié de l'huile d'olive dans le plat à gratin.
- Y disposer les feuilles de chicorée rouge (détaillées en gros morceaux) puis les arroser avec le restant d'huile d'olive.
- Saler et poivrer, mélanger, puis recouvrir le plat d'une feuille de papier d'aluminium.
- Mettre au four bien chaud pour une cuisson d'environ 20 mn.
- Après cuisson au four, dresser la préparation dans un plat de service préchauffé et l'arroser avec le jus de citron filtré.
- Bien mélanger, et servir aussitôt en accompagnement.

Idée pour accompagner un carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan

Le Potager du Grainier

Route des Mines de Sel 13

1880 Bex (VD)

076 563 96 03

potager@legrainier.com

www.legrainier.com