

# La Gazette du Potager

Semaine 39

## Livraison de la semaine

- Mesclun du printemps (Moutarde Wasabi, Purple Osaka et Cressonnette marocaine)
- 1er Navet Marteau des vertus
- Pommes Florina, Regold, Golden Orange
- Chou kale Red Russian, Westlander
- Rutabagas Joan
- Oignons
- Choux printaniers
- Persil et ciboulette

## **Ciboulette, le saviez-vous ?**

Les Chinois cultivaient une espèce proche de la nôtre depuis 5 000 ans pour combattre les poisons et les pertes de sang. Ses propriétés médicinales et gustatives ne seront connues du monde qu'au XVIème siècle avec les mérites de Marco Polo. Elle fait partie des plantes dont la culture est recommandée dans les domaines royaux par Charlemagne dans le capitulaire De Villis (fin du VIII<sup>e</sup> ou début du IX<sup>e</sup> siècle).

Apparue dès le XIVème siècle en Europe dans sa forme actuelle, la ciboulette est nommée « appétits ». Cette appellation est à l'origine de ses vertus apéritives. Elle est d'abord cultivée le long de la Méditerranée puis est introduite au nord de l'Amérique par les Colons. Puis, vite acclimatée, on la retrouve dans l'ensemble de l'Europe.

Saviez-vous que les hollandais produisaient volontairement leur ciboulette directement dans les prairies, parfumant ainsi le lait des vaches ?...

## **Dicton de la semaine**

"Quand avril est froid et pluvieux, Les moissons n'en vont que mieux." Populaire



Saison 2017-2018

## **Recettes**

**Mini-madeleines au saumon fumé et ciboulette maison**

### **Ingrédients (6 personnes)**

- 1 cuillère à soupe de ciboulette
- Sel et poivre
- 2 tranches de saumon fumé
- 1/2 sachet de levure chimique
- 100 g de farine
- 30 g de beurre
- 2 œufs

### **Préparation**

1. Battez les œufs avec le beurre fondu puis ajoutez la farine et la levure. Incorporez le saumon fumé coupé en petits dés et la ciboulette puis assaisonnez.
2. Versez la préparation dans vos empreintes à madeleines et enfournez 5 mn à 250°C puis 5 mn à 200°C.

### **Soupe de Rutabagas**

#### **Ingrédients (4 personnes)**

- 1 rutabaga
- 1 chou-fleur, 1 carotte, 1 pomme de terre
- 100 g de lardons fumés
- 1 cuillère à soupe de miel
- Sel, Poivre
- 1 cuillère à soupe de crème liquide et 1 pincée de coriandre

#### **Préparation**

1. Mettre 1 litre d'eau dans un autocuiseur.
2. Y ajouter les légumes épluchés, nettoyés et coupés en grosses rondelles, les lardons et la cuillère de miel.
3. Laissez cuire 25 minutes après la rotation de la soupape.
4. Mouliner le tout, ajouter selon les goûts un peu de sel et de poivre fraîchement moulu.
5. Vous pouvez aussi rajouter dans l'assiette un peu de crème liquide et de la coriandre surgelée, cela se marie bien ensemble.