

La Gazette du Potager

Semaine 12



Saison 2017-2018

Préparation

1. Epluchez et écrasez la gousse d'ail

2. Rincez à l'eau claire et essuyez le bouquet de pimprenelle. Détachez toutes les feuilles (on n'utilise pas les

tiges).

3. Dans le bol d'un mixeur, déposez la gousse d'ail écrasée, les feuilles de pimprenelle, les graines de sésame et mixez.

4. Ajoutez l'huile, petit à petit, en mixant bien entre chaque ajout.

Huile piquante maison pour pizzas

Ingrédients

- 1 bouteille d'huile d'olive
- 6 piments oiseaux
- 4 gousses d'ail
- 1/2 cuillère à café de poivre en grains ou baies roses
- Herbes fraîches ou séchées (ici, romarin, laurier, thym, sauge...)
- 1/2 jus de citron (pour la conservation)

Préparation

1. Videz la bouteille d'huile d'olive dans une casserole et faites-la chauffer à feu doux. Pelez l'ail et ajoutez-le coupé en deux dans l'huile d'olive avec le reste des ingrédients. Laissez infuser durant 5 minutes environ.

2. Retirez du feu et laissez refroidir. Quand la préparation est complètement froide, la remettre dans la bouteille. Ajoutez le jus du citron pour la conservation.

3. Laissez infuser au moins 1 mois avant la première utilisation, conservez à l'abri de la lumière.

A venir: Fenouil, Chou-pomme, Chicorée Catalonia

Le Potager du Grainier

Route des Mines de Sel 13

1880 Bex (VD)

076 563 96 03

potager@legrainier.com

www.legrainier.com

Nouveau:

Demandez nos confitures maisons aux petits fruits: 4.00 CHF le pot.

Livraison de la semaine

- Sauge, Romarin, Pimprenelle.
- Laitue Frisée de Meaux et salade beurrée Waldmann
- Haricots en mélange
- Carottes, Rutabaga ou Brocoli Wan Shen
- Piments
- Ciboule de Chine
- Tomates en mélange (les dernières)
- Moutardes diverses
- Radis pastèque

Découverte de la semaine

La Pimprenelle

La **pimprenelle** ou petite pimprenelle (*Sanguisorba minor* ou *Poterium sanguisorba*) est une plante herbacée vivace de la famille des rosacées. Les fleurs sont très petites et denses, en têtes globuleuses (épis). Le nom vernaculaire de Pimprenelle vient du latin *pipinella*, « boucage », en raison de l'odeur de bouc de certaines espèces. *Sanguisorba* vient du latin *sanguis* « sang », et *sorbere* « humer, absorber », faisant référence aux propriétés hémostatiques de la plante, liées aux tanins contenus dans la racine de celle-ci. Les feuilles ont un goût de concombre caractéristique ; elle est pour cela parfois utilisée pour agrémenter les salades ou pour agrémenter les plats en sauce, avec d'autres fines herbes. La pimprenelle est utilisée en usage **interne**, notamment pour ses propriétés astringentes, anti-diarrhéiques, diurétiques, digestives et toniques, ainsi qu'en usage **externe**, pour ses propriétés astringentes, cicatrisantes et hémostatiques. Contient de la vitamine C.

Adage de la semaine

"Des neiges persistantes dans les montagnes au commencement de septembre, annoncent un automne serein et chaud." Dictionnaire français

Recettes de la semaine

Pesto poivré de Pimprenelle au sésame

Ingrédients (4 personnes)

- un beau bouquet de pimprenelle (environ 30 tiges)
- 2cs de graines de sésame
- 5cs d'huile de sésame
- 1 gousse d'ail