

A LA RECHERCHE DE TRÉSORS (BIEN VITE) ENGLOUTIS...

C'est depuis quelques mois déjà que leurs formes originales donnent du relief à vos paniers, et leur camaïeu de couleurs de l'éclat aux étals de votre producteur. Voici quelques petites précisions sur les trésors que constituent ces légumes hivernaux :



**Le terme de citrouille (courge de l'espèce *Cucurbita pepo* et de la sous-espèce *Cucurbita pepo ssp. pepo*) est plus ou moins synonyme de potiron (courge de l'espèce *Cucurbita maxima*).
Ce sont donc tous deux des **COURGES** (=COUCOURDE dans le midi)*



***LA CITROUILLE** (dont le nom vient du Latin 'citrus' - citron) fait partie de la famille des cucurbitacées. Elle fut rendue célèbre par le conte *Cendrillon* de Charles Perrault.

Historiquement, les Jack-o'-lantern, emblèmes d'Halloween dans les pays Anglo-Saxons, (= citrouilles évidées, découpées en forme de visage et illuminées afin d'être utilisées comme décoration à l'extérieur des maisons, invitant les enfants à se présenter pour réclamer des friandises aux habitants) étaient réalisés en Irlande et en Écosse à partir de rutabaga. Ce légume fut remplacé par la citrouille lorsque les émigrants, notamment irlandais, arrivèrent en Amérique, région du globe d'où la citrouille était originaire.

***LE POTIRON** (vient du grec 'pepon' -large melon- traduit en France par pompon (cousins: calebasse/coloquinte).

Il s'écoule six mois entre le semis et la récolte. Ils ont donc été 'bichonnés' cet été (photos d'Août 2013),



***LE GIROMON** (surnommé 'bonnet Turc', potiron turban', citrouille iroquoise'): arrivé en France il y a peu, il est utilisé en cuisine (cru comme le concombre ou cuit en soupe, purée) ainsi qu'en décoration car il est du plus bel effet !



***LE POTIMARRON** (qui doit son nom à une légère saveur de châtaigne) est originaire de Chine et présente une écorce allant du rouge vif au rose pâle. Il est parfait en tartes salées et sucrées.



Chauds les (poti) marrons, chaud! C'est aussi le nom du chat qui a adopté Rémi!
Déformation professionnelle ?!

***LA BUTTERNUT** : Son nom français, 'doubesurre' évoque le velouté que sa texture permet d'obtenir en cuisine. Sa peau beige et dure lui assure une longue conservation, de 6 à 10 mois dans un endroit sec et frais. C'est donc un légume très pratique. Sa chair ferme permet de le cuisiner comme une pomme de terre (soupe, gratin) ou comme les carottes (gâteaux,...)



***LE PÂTISSON**, comme les courgerons, est issu de l'espèce *Cucurbita pepo* var. *ovifera*, une forme particulière de l'espèce *Cucurbita pepo*. Il se cuit à l'eau bouillante pendant quinze minutes et a un goût qui se rapproche de celui de l'artichaut. Il se distingue des autres courges par son fruit de forme aplatie, circulaire, plus ou moins conique et présentant à sa périphérie des bosses plus ou moins marquées. Le fruit peut être blanc, vert jaune, orangé, ou panachés de ces diverses couleurs.



***LE TOPINAMBOUR** (*Helianthus tuberosus* L.), aussi appelé **artichaut de Jérusalem, truffe du Canada ou soleil vivace**, est une plante vivace de la famille des Astéracées (espèce voisine du tournesol). Les qualités gustatives de ce tubercule s'approchent du navet avec une pointe de noisette. L'appellation anglaise « artichaut de Jérusalem » (*Jerusalem artichoke*) vient de la déformation du terme italien *girasole* (« tournesol »).



L'appellation « cul d'artichaut » en langage populaire provient de son goût proche de l'artichaut. Lors de la Seconde Guerre mondiale, sa consommation en tant que légume de rationnement, souvent mal cuit et cuisiné sans matière grasse, a laissé dans certains pays d'Europe de mauvais souvenirs. Désormais, il accompagne de nombreux plats dans les restaurants.

***Le RUTABAGA** (*Brassica napus* subsp. *rapifera*), encore appelé **navet fourrager, navet ou navet jaune au Québec, chou navet, chou de Siam, chou suédois**, est un légume-racine appartenant à la famille des Brassicacées, comme le colza, le navet, le radis... c'est un légume que l'on peut



consommer cru ou cuit, à la vapeur ou en purée (avec œufs, cannelle, muscade, beurre, sucre ou miel), en ragoûts, en gratin (plat traditionnel de Noël de Finlande cuit à la vapeur, mixé avec chapelure trempée dans du lait et de la crème fraîche, œuf, sirop d'érable, gingembre, cannelle, muscade et poivre blanc), mais aussi en morceaux, en frites (la teneur en sucre et le mode de cuisson donnent un goût caramélisé) ou en soupe de légumes. Il peut être ajouté dans un pot-au-feu ou un couscous...



Plaisir du palais, objets de décoration, voire plus! Il fallait rendre justice à ces indispensables 'trésors de l'Hiver' ; voilà qui est fait ...

Février 2014