

La cuisine des fleurs

Autor(en): **Vincent, Paul**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **25 (1995)**

Heft 2

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-828876>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

La cuisine des fleurs



Brigitte et Yannick Leprovost

canard au miel et poireaux (un régal subtil), mais, avant tout du poisson sous les formes les plus inhabituelles.

«Nous proposons à nos clients une vieille recette alsacienne: la choucroute de poisson» affirme Brigitte sans rire. «Au début, cela peut surprendre, mais les clients qui y goûtent en redemandent...» Autre spécialité de la maison: la farandole de poissons et légumes. Entrent, dans la composition de ce plat, six sortes de poissons choisis au gré de l'offre du marché. On y déniche du saumon, de la rascasse, de l'empereur, du lieu, mais également de l'ombre ou du sandre.

Nous avons craqué pour le filet d'omble en cuisson unilatérale servi sur une sauce aux morilles. «C'est le mariage de l'eau et de la forêt!» avertit Brigitte. Une union parfaite, d'un goût raffiné, qui vous emporte sur un lac de bonheur. Un vin blanc de Villette accompagne parfaitement ce plat que vous aurez sans doute du plaisir à réaliser pour vos invités.

Rémy Jottet

Photos Y. D.

**«Le Villette», 1096 Villette.
Fermé dimanche soir et lundi.
Tél. 021/799 21 83.**

Voici une cuisine nouvelle et méconnue qui vous enchante: la cuisine des fleurs. Les parfums des pétales ont en eux une gastronomie originelle d'autant plus précieuse à notre époque de pollution potagère.

Il est vrai que l'hiver ouvre surtout des bouquets de flocons et des gerbes de glace et qu'il faut attendre les trois autres saisons de l'année pour préparer une salade aux feuilles de coquelicot, une daurade au fenouil, un gratin de bœuf au serpolet, des aubergines à la marjolaine ou une marmelade de lilas.

En attendant, il reste pourtant les condiments et les conserves aux fleurs, les confitures, les compotes et les apéritifs-liqueurs aux pétales.

Aimez-vous les soucis?

Les jeunes boutons floraux du genêt à balai, macérés dans le vinaigre, ont une vocation de condiment et peuvent attendre l'hiver pour être dégustés.

La liqueur d'armoise est tonique. Faire macérer huit jours 30 g de fleurs et de feuilles sèches dans un litre d'alcool, avec un morceau de vanille. Ajouter un sirop obtenu avec 500 g de sucre et un demi litre d'eau. Filtrer au bout de quarante-huit heures. Attendre au moins un mois avant de consommer.

Les olives aiment mariner avec un bouquet de marjolaine fraîche écrasée. Faire revenir, dans une cuillère à soupe d'huile d'olive, un oignon émincé. Verser un bocal d'olives noires dès qu'il a blondi et la marjolaine sèche. Laisser chauffer cinq bonnes minutes doucement, en remuant et faire refroidir dans un plat.

La poudre de fleurs de tilleul pilées et passées au tamis se conserve en bocal pour enrichir la saveur des gi-

biers – des faisans aux perdreaux en passant par les cailles.

Ne parlons pas du basilic, du coriandre, de l'estragon, du gingembre, du laurier, du romarin, du safran, du thym, condiments floraux traditionnels. Mais il faut présenter en promotion les fleurs de souci. Elles subsistent tout l'hiver. Profitez-en pour vous initier à cet intérim du safran. Saupoudrez de fleurs séchées les potages et les plats de crudités.

En février, faites du vinaigre de fleur de souci. Faire sécher 100 g de fleurs au soleil pendant deux jours. Les mettre dans 1 litre de vinaigre de vin. Boucher la bouteille. L'exposer à nouveau au soleil pendant dix jours. Mettre en lieu sec. Confits au vinaigre, les bourgeons font un agréable condiment.

Violettes pralinées

Les fleurs se métamorphosent, tout naturellement, en compote ou en confiture. Compote de fleurs de camélia, figue, gelée de sureau, marmelade de lilas, compote de rose et même violettes pralinées.

Humez des violettes cueillies au dernier printemps. Pour réussir des violettes pralinées, avoir épluché 500 g de fleurs de violettes doubles «bien grasses». Lavées, égouttées, les jeter dans un bain de 600 g de sucre – cuit au petit boulé à 37 degrés. Tenir le poêlon hors du feu, puis donner un seul bouillon. Verser en terrine et laisser passer la nuit aux deux partenaires – violettes et sucre.

Le lendemain, égoutter les fleurs sur un tamis, ajouter un peu de sucre neuf au sucre recueilli, cuire le tout au même petit boulé. Ajouter les fleurs en mélangeant à la spatule, laisser refroidir, verser le tout sur une feuille de papier. Séparer les fleurs les unes des autres, à la main, avec doigté, en poudrant de temps en temps. Secouer alors une à une les fleurs pralinées avant de les conserver dans une boîte de métal.

Paul Vincent