



Des pissenlits pour LUCIOLE !

Bonjour Luciole

Je vous rassure, vos pissenlits , même tardifs , vont être les bienvenus dans votre cuisine . Bien sûr au printemps ils sont plus tendres et moins corsés mais essayez vous ne serez pas déçue

Premièrement vos racines ,

surtout si elles sont grosses, bien lavées et grattées pour qu'il n'y ait plus de terre ; laissez les un peu sécher **après** les avoir coupées en assez petits morceaux (petites noisettes, gros grains de café) . Ça y est??? Les morceaux sont bien "raides" ???

Vous avez le choix pour les "torréfier"

 dans une vieille poêle avec une surveillance permanente en secouant régulièrement

 ou pour une cuisson plus régulière et sans surveillance dans votre mini-four , (car je suppose que vous n'en avez pas des tonnes) . Posez-les sur une feuille d'aluminium pour n'avoir pas trop de nettoyage et faites griller bien régulièrement (en secouant éventuellement)

Plus vos racines seront grillées plus le goût va s'accroître . Dans tous les cas il vous les faut quand même "bronzés mode Marbella plutôt que Oslo"

Là deux solutions :

 Pour les teintées "noisette" en infusions dans de l'eau bouillante . Servez l'infusion bien glacée , plus ou moins sucrée selon les goûts (même au faux sucre pour les "sans sucres" ça marche bien) . Boisson désaltérante ... mais attention il reste une amertume atténuée par le côté "caramel" assez plaisant .

 Pour les plus "bronzées" , à moulin avec votre moulin à café (vous savez le moulin à poudre de Perlimpimpin , ce vieux moulin électrique récupéré dans une brocante , devenu introuvable aujourd'hui) . Vous pouvez l'utiliser tel quel (attention pas "piler" trop fin ça bouche les filtres) ou le mélanger avec du café ... D'après Doudou (le vieux hibou) qui l' aime beaucoup mais a un petit faible pour le "café de glands" c'est délicieux . Mais j'ai un ami qui préfère les cafés plus corsés ... et lui le préfère même au café pur

D'abord les fleurs

car vous en avez peut-être encore (***) . C'est si joli ces pompons d'or dans leur écrin de verdure ...

*NB :(***) Attention si votre jardin n'est pas clos, à la maladie du renard et relisez dans "les techniques" la fiche du "lavage des légumes sauvages" (avec javel et vinaigre et 3 eaux))*

 telles quel, quelques boutons dans la salade : Posez-les sans queues sur une assiette pleine d'eau elles resteront belles jusqu'au service . Coupez-les donc au dernier moment au jardin ... attention aux "squatters" car même à cette saison il y a encore des insectes butineurs .

 salade de pâtes, aile de raie et fleurs de pissenlits(***)

et

le vin de pissenlits

NB : Doudou (mon vieux hibou) insiste pour que je n'oublie pas cette recette

 Remplissez une bouteille (un peu jolie) des vos fleurs *bien propres* (mais pas forcément lavées : l'alcool stérilise mais n'enlève pas la poussière !) . Remplissez à mi hauteur (bien tassées) puis complétez d'un bon vin blanc doux ou sec (au goût) de qualité. Optez donc pour un de nos Gaillac doux ou un Bergerac par exemple . Bien sûr, en Alsace vous opterez pour votre cru local !

 Bouchez bien soigneusement . Explication : certains pissenlits contiennent un peu + de sucre et vous aurez alors un peu de fermentation naturelle dans la bouteille et votre apéritif sera légèrement "frizzente" comme dites des Italiens .

 Le plus simple ??? Les canettes de bière en verre (facile chez vous !) ou les anciennes "bouillottes" de grès de votre grand'mère...

T.S.V.P-->

Si vous avez le moindre souci appelez "la vieille chouette" au secours . TEL 05.63.63.10.63 ou la.vieille.chouette@wanadoo.f

S'il fait soleil, sortez votre bouteille pendant une bonne semaine tous les jours . Sinon ?? mettez-là dans un coin tiède dans la maison . Puis gardez au frais jusqu'à consommation ... pas trop vite : ça se bonifie en vieillissant !.

Passons aux feuilles

Crués (***)

en dehors de la "salade" classique, essayez avec des oeufs mollets et des lardons grillés à la poêle (surtout les fumés mais attention pour les "sans sel" bien les dessaler la veille dans du lait) et n'oubliez pas de faire votre "vinaigrette" dans la poêle en "déglaçant" avec du vinaigre LVC , du vinaigre de géranium (3 gouttes et de jus de pommes pour compléter) ou chez vous du "Melfor" sans aucun problème . Versez tiède : les feuilles se "marbrent de caramel" ...c'est délicieux

salade d'endive, de pissenlits avec oeufs mollets et lardons (***)

pour l'apéro: mini rouleaux de surimi épicés en feuilles de pissenlits (***)

Notez qu'il existe des petits "pissenlits" tous rouges qu'on trouve dans les montagnes pyrénéennes sous le nom de "chicoliès" qui poussent sous la neige en orée de forêt et qui sont particulièrement tendres et très peu corsés (ils plaisent moins aux amateurs parfois) . Peut-être en avez vous chez vous dans les Vosges ou la forêt noire ?? Essayez-les plutôt nature en salade car pour les cuisiner il vous en faudrait trop . Au "blanchiment"("ébouillantage" avant cuisson) cela réduit terriblement !

Cuites ?

Là c'est plus varié je vais vous donner une liste de recettes . Vous ne trouverez pas toutes sur le site car je n'ai pas tout fini : mes yeux sont très mauvais depuis une opération ratée .

Je n'ai jamais été une fana des claviers : je ne suis pas dactylo et je tape avec 2 doigts ... Et en les regardant !!! Alors ça ne s'améliore pas ...

D'abord les "blanchir" c'est à dire les faire bouillir quelques instants à l'eau bouillante : ils perdent toutes les dernières souillures et une bonne part de leur amertume dans l'eau . Vous pouvez même renouveler si nécessaire à votre goût . Égouttez très soigneusement en pressant au besoin .

Je sais il ne reste plus rien.. ou presque mais cela aura encore beaucoup de goût

Au printemps (et même ces jours en ce moment chez nous !) vous pouvez les "faire tomber" directement dans la poêle chaude ou au FAO : mais là vous aurez le maximum de goût évidemment ! Peut être valable si vous en avez très peu et que vous voulez "corser" quelque chose de "fade" : Essayez par exemple pour corser une purée "mousseline" en cas d'urgence ...

quelques idées : RSS = recette sur site

Jarret de "tessou" (cochon) grillé sur lit de pissenlits

flachaud aux herbes et pissenlits RSS

gratin de "capitaine" aux pissenlits RSS

oeufs brouillés aux pissenlits

pissenlits à la crème

pissenlits et leurs oeufs frits

quiche aux herbes , harengs saurs (**NB***)et pissenlits

salade de pâtes, aile de raie et fleurs de pissenlits RSS (***)

ou encore

"tourin"(soupe)aux pissenlits "fromageon"et "tessou"

Cette recette là , je vais essayer de vous la faire très vite car pour être locale et ancienne elle est très automne-hiver !

(**NB***) **Attention**, comme les lardons , les harengs saurs, très salés doivent (pour les "sans sel") bien dessaler dès la veille dans du lait

T.S.V.P-->

Comme vous le voyez vos “mauvaises herbes du jardin” sont source de plein de bonne choses inattendues, donc profitez des derniers beaux jours ... et préparez-vous pour le Printemps ...Il sera vite là

A bientôt de vos nouvelles