

L'hiver

L'hiver morne saison ? Contrairement aux idées reçues, l'hiver n'est pas la saison creuse. Bien sûr, la verdure manque un peu, mais la présence de nombreux légumes racines permet de faire de savoureux plats. De plus, les réserves (fruits rouges, tomates séchées...) faites pendant les saisons précédentes donnent un peu de soleil lorsqu'il en faut.

Les légumes nous permettent beaucoup de choses, surtout de les associer entre eux, de mélanger les saveurs. On peut sans complexe réunir des fruits et des légumes dans des potées ou autres ragoûts.

Pour ma part, je mélange les légumes en fonction de leur couleur. Je cherche à faire joli, cela n'a rien de scientifique, mais des légumes qui sont complémentaires en couleur le sont souvent dans l'assiette. L'alliance de légumes blancs risque d'être assez fade, sauf si vous utilisez un autre ingrédient riche en couleur qui va relever le plat. L'intérêt de ce principe est de laisser libre cours à ses fantaisies.

Ce sont Robin et Edmée, voyageurs néerlandais qui, en passant chez nous avec leur roulotte, m'ont fait découvrir la douceur et le réconfort des potées de légumes, osant mélanger une multitude de saveurs au travers de nombreux légumes, relevés par du curry ou du curcuma et par la présence de fruits (secs ou frais). C'est simple, on épluche, on mélange, on met de l'eau, on laisse cuire et on déguste... Dès qu'on mélange plus de trois légumes et qu'on ajoute des épices ou des fruits secs coupés en fines lanières, il n'y a aucune raison pour que le résultat ne soit pas délicieux.

En fait, j'aime bien l'hiver. C'est la saison où il fait particulièrement bon être dans la cuisine. On a le temps de cuisiner et, de toute façon, dehors il fait nuit. Autour de la cuisinière on est bien au chaud et les plats mijotent. C'est le moment où les réserves de l'été sont utiles, où l'on prend le temps de les transformer, où leurs odeurs viennent réveiller les papilles. Mais c'est aussi le temps de ces légumes racines qui restent en terre vaille que vaille et qui ont ces saveurs si particulières. C'est le temps où l'on accepte de prendre le temps, et ça n'a pas de prix !





Jaunes, blancs, rouges... et oui, le radis rose dans la vie a de nombreux cousins. Au printemps, la fraîcheur et le croquant de ce petit légume se révèlent, juste accompagnés de sel, de beurre, de pain frais, voire d'un petit verre de vin blanc. Parfois, sa croissance dépasse notre consommation ; pas de soucis, il peut être revenu dans une poêle avec un peu de matière grasse en accompagnement d'autres légumes. Ses fanes se consomment elles aussi, essentiellement dans un potage et il m'arrive d'en mettre dans les potées.

Méli-mélo radis et petits pois

Difficulté : aucune / Préparation : 20 MIN

1 botte de radis
un saladier de petits pois à écosser
une poignée de fleurs de
bourrache
un peu d'huile d'olive

C'est un plat, qu'il faut compléter avec des féculents ou d'autres légumes pour satisfaire les appétits voraces. Les premiers petits pois sont toujours agréables à voir, à travailler et à transformer, donc autant en profiter. Ici, ils sont mélangés avec des radis, qui peuvent être un peu gros puisqu'ils sont légèrement cuits. C'est d'ailleurs l'avantage de cette recette : il arrive que les radis soient laissés un peu trop longtemps en terre et qu'ils s'apparentent aux navets.

