

Carotte

Originnaire d'Afghanistan, l'ancêtre de la carotte, de couleur violette, était déjà cultivée dans les jardins de la Rome antique. Au Moyen Age, elle se répand en Europe du Nord. De Hollande, elle repart au XVII^e siècle à la conquête des tables, non plus en racine sauvage, couverte de bourgeons, mais en légume, de forme régulière et d'un bel orangé. Elle est symbole de bonté pour les Arabes;

est-ce parce qu'elle donne une haleine fraîche? En Occident on prétend qu'elle rend aimable, mais elle est aussi symbole de mensonge et de bavardages. «Poli de Carotte», garçon aux cheveux roux, héros malheureux du roman de Jules Renard, réduit au mensonge par la peur que lui inspire sa terrible mère, illustre-t-il cette réputation? L'expression «la carotte et le bâton» fait allusion au subterfuge employé à l'encontre de l'âne, gourmand de ce légume et réticent au travail: un bouquet de carottes suspendu à un bâton fixé à son fardeau pendait devant son museau, le poussant à avancer. La métaphore plut à Churchill qui l'utilisa pour illustrer ses intentions à l'égard de Mussolini. La carotte favorise le bronzage, aiguise la vue, soigne les affections intestinales. Son jus utilisé comme tonique est un astringent pour la peau. Les carottes sont délicieuses cuites à la vapeur, ou crues, râpées en salade. Avec le céleri et l'oignon elles composent un hachis aromatique idéal pour les sauces. Leur saveur douce est accentuée par la cuisson en faisant l'ingrédient idéal d'un gâteau, beaucoup moins des garnitures. Exception faite des carottes glacées.

Gâteau de carotte

Hacher 200 g de carottes; les laisser sécher une heure entre deux linges propres. Monter 150 g de beurre avec 120 g de sucre glace. Ajouter successivement 4 jaunes d'oeuf (conserver 3 blancs) et un oeuf entier, puis 150 g de farine, 5 g de levure à gâteau, 125 g d'amandes hachées et les carottes. Ajouter au mélange les 3 blancs montés en neige. Verser dans une tourtière beurrée et farinée, en égalisant bien la surface. Cuire au four à 180° pendant 40 mn et servir le gâteau froid, saupoudré de sucre glace.

- 436 ■ 704
- 434 ■ 469
- écreu ■ 935
- 738 ■ 742
- noir ■ 740
- 754 ■ 606
- blanc
- noir

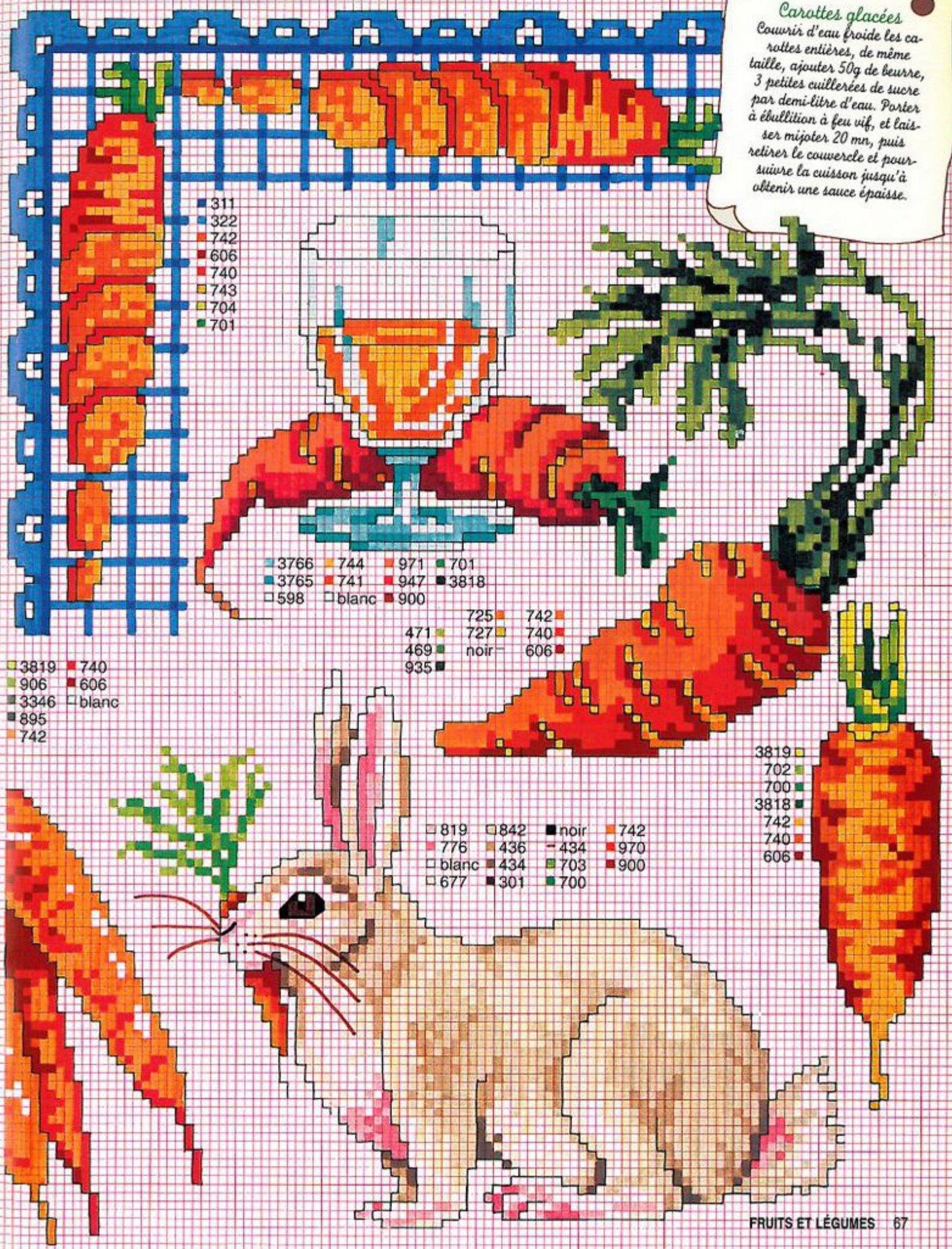
- 742
- 740
- 606
- 471
- 469
- 935

- 3348
- 702
- 700
- 3818
- 742
- 740
- 608
- 606
- 336
- 824

- 703
- 701
- 699
- 3818
- 742
- 740
- 608
- 606
- 824
- 336

- 702 ■ 742
- 700 ■ 740
- 3818 ■ 606

Carottes glacées
 Couvrir d'eau froide les carottes entières, de même taille, ajouter 50g de beurre, 3 petites cuillerées de sucre par demi-litre d'eau. Porter à ébullition à feu vif, et laisser mijoter 20 mn, puis retirer le couvercle et poursuivre la cuisson jusqu'à obtenir une sauce épaisse.



- 311
- 322
- 742
- 606
- 740
- 743
- 704
- 701

- 3766
- 3765
- 598
- 744
- 741
- blanc
- 971
- 947
- 900

- 725
- 471
- 469
- 935
- 742
- 740
- 606
- 701
- 3818

- 3819
- 906
- 3346
- 895
- 742
- 740
- 606
- blanc

- 819
- 776
- blanc
- 677
- 842
- 436
- 434
- 301
- noir
- 434
- 703
- 700
- 742
- 970
- 900

- 3819
- 702
- 700
- 3818
- 742
- 740
- 606