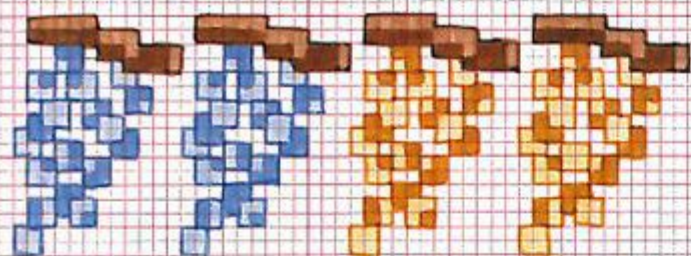
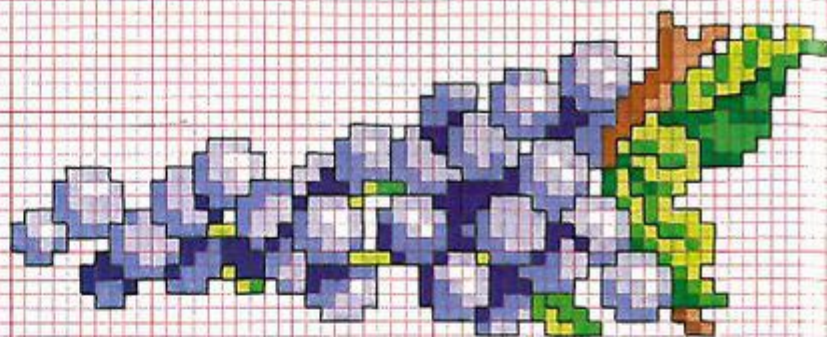


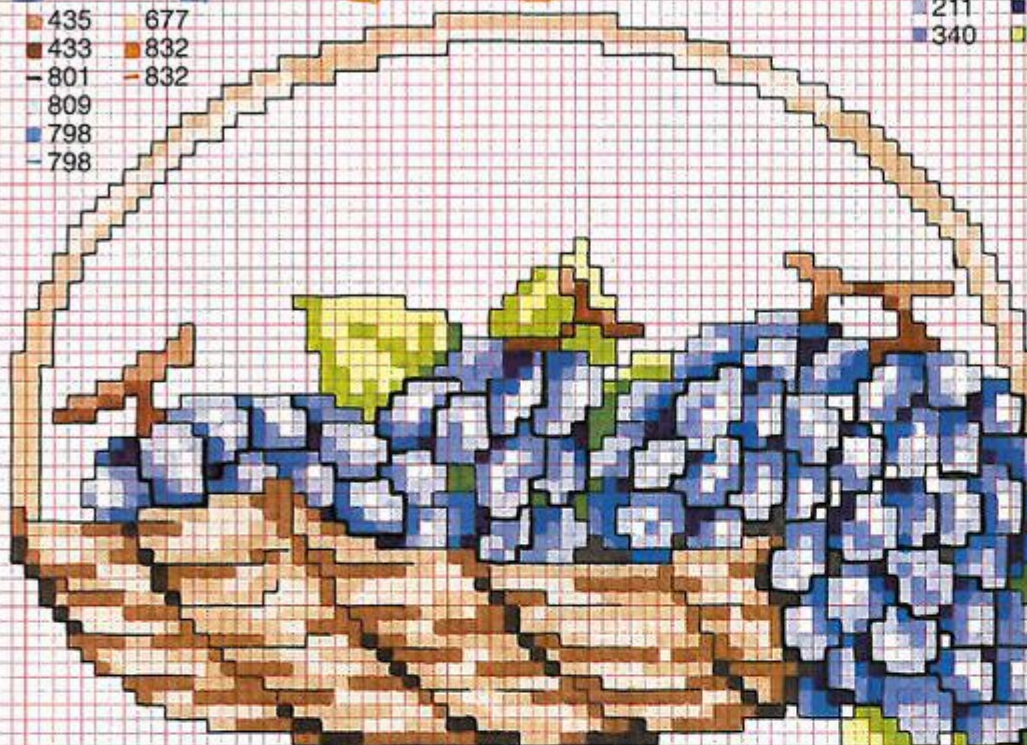
✿ ✿ Raisin ✿ ✿



- 435 ■ 677
- 433 ■ 832
- 801 - 832
- 809
- 798
- 798

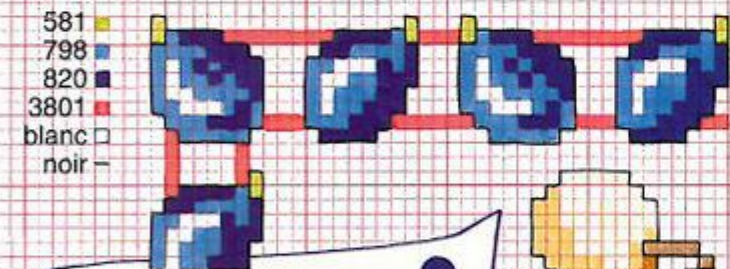


- 211 ■ 333 ■ 702 ■ 435 □ blanc
- 340 ■ 704 ■ 699 ■ 433 - noir



- 3747 ■ 792 □ 472 ■ 469 ■ 437 ■ 434 □ blanc
- 3746 ■ 791 ■ 581 □ 739 ■ 436 ■ 801 - noir

Un buveur se vit proposer du raisin, à la fin d'un repas. «Non merci, répondit-il, repoussant l'offre - . Il n'est pas dans mon habitude de boire le vin en pilule» (Brillat-Savarin, Physiologie du goût). Effectivement, dès l'Antiquité (selon la Bible, Noé après le déluge, planta les premières vignes sur les pentes du mont Ararat) le raisin est cultivé pour en tirer du vin plutôt que pour être mangé. D'Asie occidentale, la vigne fut propagée dans les pays méditerranéens par les Grecs, mais ce furent les Romains qui perfectionnèrent l'art de la viticulture. Un certain nombre de sélections a permis de créer des variétés de raisin de table. C'est un fruit excellent cru, en dessert et particulièrement bon à la santé: énergétique grâce à sa haute teneur en glucose; il est laxatif et diurétique, il stimule la digestion. Le jus de raisin est une boisson très nourrissante. Congelé il est consommable toute l'année. Bref, un remède universel! À partir de raisins secs les Phéniciens obtenaient un vin doux, le *passum*, très apprécié à l'époque Impériale et réservé aux femmes. Les raisins secs sont utilisés en cuisine dans des préparations sucrées, ou dans des plats salés d'inspiration moyen-orientale.

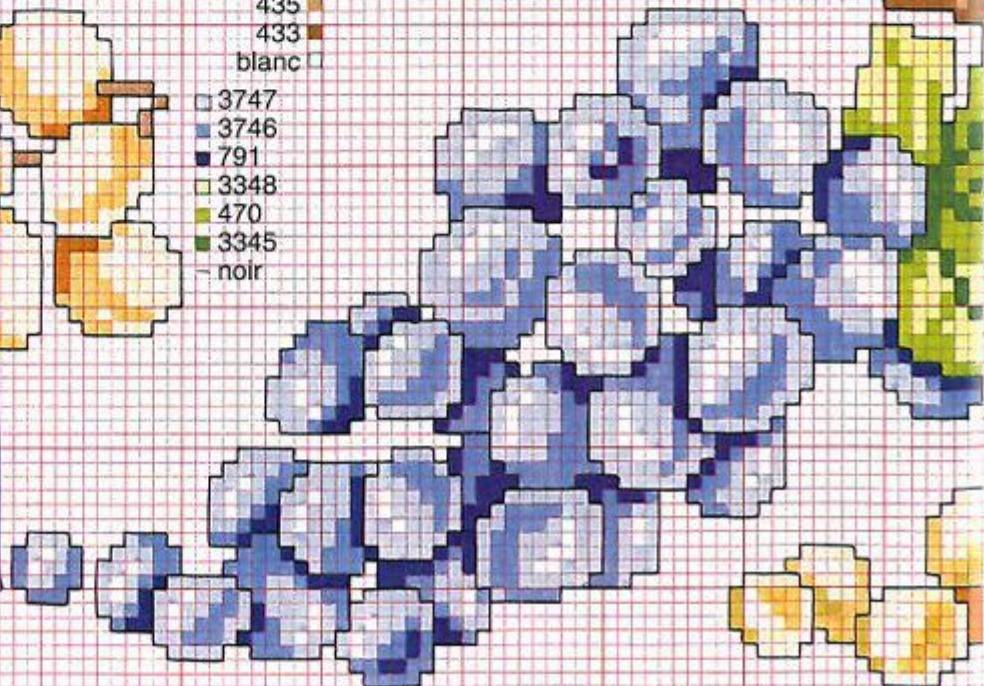


- 581
- 798
- 820
- 3801
- blanc
- noir

- 677 □
- 834
- 832
- 471
- 435
- 433
- blanc

À propos du... raisin
Le raisin se marie bien avec le salé. Pour un encas insolite, frottez une tranche de pain avec une gousse d'ail et mangez-la avec du raisin: le contraste entre les deux saveurs est fameux! Le raisin est aussi délicieux avec le fromage: couper en deux des grains de raisin et les fourrer de gorgonzola. Il rafraîchira une salade de poulet et concombre assaisonnée d'une vinaigrette à la menthe. Poêlé (épluché et épépiné), il peut accompagner le risotto, la volaille et le poisson, même s'il est le plus souvent associé au gibier à plumes et au foie.

- 3747
- 3746
- 791
- 3348
- 470
- 3345
- noir





- 677
- 834
- 832
- blanc

- 739
- 435
- 433
- 37473
- 746
- 791

tarte aux raisins

Hacher 50 g d'amandes, ajoutez 100 g de farine, une pincée de sel, 3 cuillères de sucre (de préférence de canne) et bien mélanger. Ajouter 100 g de beurre en morceaux et pétrir jusqu'à obtenir une pâte qui s'émiette entre les doigts. Batta un oeuf avec une cuillère à café d'extrait de vanille et le zeste d'un citron, le rajouter au mélange et le travailler jusqu'à l'obtention d'une boule. Laisser reposer au réfrigérateur une demi-heure. Étendre la pâte sur une épaisseur d'un demi-centimètre et en garnir le fond d'un moule rond. Mettre au four à 180° pendant 40 mn, en disposant des légumes secs sur la pâte pour éviter qu'elle gonfle. Enduire le fond de gelée d'abricot et décorer de grains de raisin de différentes couleurs. Badigeonner de gelée et saupoudrer avec des éclats d'amandes grillées.

riz à la perse

Faire revenir dans de l'huile un oignon et deux gousses d'ail hachées. Ajouter 150 g de lentilles cuites, 50 g de raisins secs, 2 cuillères de coriandre en poudre, 3 de sauce tomate et 450 g de riz basmati cuit à l'eau. Faire fondre un sachet de safran dans un peu d'eau tiède et l'ajouter au riz.