

Asperges sautées et lentilles corail au curry

Bonjour à toutes et tous,
Je hâte légèrement mon planning de publication pour partager avec vous ce qui devrait être « LA » bonne découverte recette de ce printemps 2024. Et aussi une bonne démonstration qu'il n'y a pas besoin de cuisiner compliqué pour se régaler.

DIY – Racines d'iris séchées

Bonjour à toutes et tous,
C'est un étonnant Do-It-Yourself « trucs et astuces de grands mères » que j'aimerais partager avec vous aujourd'hui. Si vous êtes heureux possesseur d'un chien qui a un accès illimité au jardin, sans doute connaissez vous ces moments où il rentre à la maison trempé

Scones anglais

Bonjour à toutes et tous
Les ponts de Mai sont toujours l'occasion de prendre le temps de se poser et de profiter de moments supplémentaires en famille. Des exemples de moments sont les petits déjeuners (...)

Menus de saison – Mai

Un billet de recettes de saison pour agrémenter les menus mai. Des recettes faciles, variées pour ne pas être à court d'idées.

Comment cuisiner le fenouil ?

I. Présentation

Du côté du potager

Du point de vue botanique, le **fenouil** est un nom commun utilisé pour désigner diverses plantes allant du fenouil sauvage (*Foeniculum vulgare*), l'aneth (*Anethum graveolens*) ou le fenouil bulbeux (*Foeniculum vulgare* subsp. « qq chose »). Celui de nos assiettes correspond au fenouil bulbeux. C'est une plante bisannuelle de la famille des Apiaceae (carottes et ombellifères), qui a la caractéristique de développer un renflement bulbeux à son pied, où sont imbriqués des pétioles des feuilles.

En pratique, on sème le fenouil bulbeux dans nos potagers au printemps, pour une récolte sur la fin d'été/début d'automne. Une culture sous serre permet d'étendre ces périodes de récoltes jusqu'en hiver. Il aime les sols riches, humides, mais pas trop, et le plein soleil. Si on le laisse monter en fleurs, il développe de belles ombelles jaunes (comme son

cousin sauvage).



Fenouil sauvage en fleurs (été)

Son histoire

Historiquement, le fenouil sauvage pousse à l'état sauvage autour du bassin méditerranéen. Il a vite été repéré pour ses saveurs anisées et ses propriétés médicinales. Dans la Grèce Antique, il était associé à la force et la jeunesse, car son nom en Grec était « marathon ». Dans la Rome Antique, on utilisait ses graines pour rafraîchir l'haleine... et on le faisait voyager dans toute l'Europe lors des campagnes

romaines.

Au Moyen Âge, Charlemagne recommandait sa culture dans le capitulaire de Villis qui dresse la liste des plantes potagères et médicinales à installer dans les potagers. Il est aussi recommandé par Hildegarde de Bingen, notamment en tant qu'anti-venin et particulièrement contre les morsures de serpent.

Les premières variétés cultivées ne comportaient pas de renflement bulbeux et étaient surtout utilisées pour leurs graines. La présence d'un « bulbe » vient de croisement qui ont abouti autour du XVI^e siècle, mais vraiment cuisinés autour du XIX^e. C'est Auguste Escoffier (début XX^e siècle) qui vanta ses qualités gustatives et le mis à la mode.

Dans les magasins / Sur les étales

On peut trouver du fenouil sur les étales à différents moments de l'année : milieu d'hiver – mi-printemps puis automne, dépendant de la période de semis des producteurs.



Bulbe de fenouil

II. Comment le cuisiner ?

Comment le préparer ?

Avant utilisation, il est préférable de retirer l'excès de tiges et les parties abimées. On retire également le cœur dur au centre du fenouil (très anisé et très dur) en le coupant le fenouil en deux dans le sens de la hauteur et retirant ce coeur. Ensuite, on peut au choix et selon la recette :

- Cuire en demi entier
- Couper en tranches
- Émincer plus ou moins finement
- Couper en petits dés.

Il se consomme soit cru (finement émincé), soit cuit à la vapeur, rôti, poêlé..

Dans quels plats ?

Cru, finement découpés ou émincé, le fenouil est très souvent utilisé dans des salades. Il apporte une belle touche de croquant et de fraîcheur.

Cuite, il peut prendre place dans une garniture de plat, de gratin. Plus rarement, on peut l'utiliser en soupe ou en mousse

Par sa saveur anisé, il peut trouver sa place dans des mets sucrés. On va alors le confire en petits morceaux, ou l'utiliser pour parfumer une crème ou une mousse. Plus anecdotiquement, il peut être décliné en confiture.

Avec quoi l'associer ?

Le fenouil est une plante à saveur très anisée, donc il peut être difficile à associer.

En terme de condiments, il s'associe bien avec le gingembre, le curcuma, les graines de carvi, les herbes fraîches et en particulier la ciboulette ou l'aneth. Il s'associe avec les amandes .

Côté légumes, on privilégie les légumes doux (pomme de terre, carotte, oignon,...) ou alors la sauce tomate qui le relève bien et « casse » la saveur anisée avec son acidité. On peut l'associer sans mal avec tous les dérivées de céréales et le maïs, ainsi que les haricots blancs.

Côté fruits, il fonctionne très très bien avec l'orange et le citron (y compris sous forme de jus), l'acidité atténuant l'anisé. La pomme verte convient aussi.

Il s'associe avec tous les fromages doux : fromages frais, mozzarella, ou les fromages piquants tels que la feta ou les fromages de brebis.

En terme de viandes et poissons, c'est un compagnon assez connu des poissons blancs et des viandes blanches.

III. Les recettes du blog

- [Marmelade fenouil, orange, clémentine](#)
- [Mijoté haricot blancs, tomate, fenouil](#)
- [Poisson et fenouil rôtis au four](#)
- [Salade fenouil, maïs, carvi](#)
- [Soupe potimarron, fenouil, curry](#)
- [Tatin de fenouil au vinaigre de cidre](#)





Sources de l'article :

- [Fenouil doux – Wikipédia](#)
 - [Fenouil – Wikipédia](#)
 - [Fenouil commun – Wikipédia](#)
-

Randonnée Sur les traces de

l'histoire à Agassac

A l'orée d'un week-end, je vous propose de partir en balade :
) . Que diriez-vous de randonner au petit matin, en début de printemps, voir la végétation printanière et de magnifiques paysages de campagne, et ce par écrans interposés ?

Verrines fraises, kiwi et yaourt

Bonjour à toutes et tous;

Ce matin, j'aimerais de vous proposer une recette dessert « express » mais de saison. Seriez vous tentée ? Les premières fraises sont (enfin) arrivées dans le Gers et dans mon potager

Balade Botanique – Jeunes feuilles (avril 2024)

Bonjour à toutes et tous,

Avec le beau week-end qui s'annonce, je vous propose de repartir en balade botanique, admirer les nouveautés de la saison. J'affectionne particulièrement le mois d'Avril car c'est un mois où l'exubérance florale est de mise, les prairies adoptent de nombreuses couleurs, mais aussi (voire surtout) car c'est la période du vert tendre dans les arbres.