

Balade Botanique – Potagères et sauvages (Juin 2023)

Bonjour à toutes et tous,

Ce matin je vous propose de partir en balade botanique rendre visite aux plantes et s'amuser de leurs traits de caractère. Mais cette fois nous n'allons que peu loin, juste dans mon potager, pour découvrir que nos potagères ont plein de points communs avec nos sauvages. Si l'idée vous amuse, venez.



Balade Botanique Juin dans mon potager

Juin est clairement un des mois d'abondance potagère, avec la fin des légumes de printemps et la pousse souvent frénétique des légumes d'été. C'est souvent à ce moment-là que les **fleurs potagères** apparaissent de partout et peuvent parfois nous rappeler celles que l'on croise sur les chemins de campagne. Cette ressemblance n'a rien au hasard : nos potagères sont

souvent des **sauvages sélectionnées pour leurs saveur, leur productivité, leur facilité de culture ou de consommation**. Une des pierres fondatrices de cette culture potagère est la *capitulaire de Villis* de Charlemagne qui recommanda d'installer quelques plantes bien choisies dans les potagers.

Bref, ce que je vous propose aujourd'hui, c'est de s'arrêter regarder les fleurs de mon potager, trouver la famille de plante et rechercher une plante sauvage de la même famille. Depuis plusieurs mois, j'ai laissé partir en fleurs nombre de mes légumes dans cet objectif (quitte à avoir un potager dans un état de bazar avancé, cf. photo du haut ...). Le résultat me semble être une belle diversité de familles à découvrir. Allons-donc

Commençons donc cette balade botanique juin 2023 par regarder nos **légumes d'hiver** qui continuent leur cycle de vie au lieu de s'arrêter dans notre assiette. Vous le connaissez avec les feuilles blanches ou vertes et sa saveur qui se suffit à elle-même ... et peut être moins avec ses grosses fleurs roses. Voici notre poireau en fleur. C'est ici que l'on reconnaît son appartenance à la famille des **Alliacées (ou des ails)**, caractérisés par une haute tige, une inflorescence ronde et une odeur notable. Un autre Alliacée est l'oignon qui présente aujourd'hui de jolis globes de fleurs blanches..



Fleur d'oignon



Fleur de poireau

Du côté des sauvages on peut actuellement trouver dans le Gers une sacré diversité d'ails sauvages (des Alliaceé) avec leurs tiges hautes et leurs têtes ronde. Un des plus courant est [l'ail des vigne \(lien herbier\)](#), en dessous.. A noter qu'il existe même un « ail faux poireaux » que vous pouvez parfois voir dans les friches.



Autre légume d'hiver, j'ai nommé ici le **navet (boule d'or)**. Quand on l'oublie dans le potager, la racine développe une haute tige rameuse, se terminant en plein d'inflorescences aux fleurs jaunes dorées. Certains d'entre vous feront sans doute le parallèle avec la [moutarde sauvage \(lien herbier\)](#) et donc la famille des **Brassicacée**. Gagné. A noter que cette famille rassemble aussi les choux, la roquette, les radis...



Navet boule d'or en fleur (Avril)



Moutarde noire en fleur (Avril)

Passons de la fin de l'hiver au début de printemps avec nos **épinards** (que j'ai laissé fleurir). Leurs inflorescence est assez discrète : la tige se prolonge en épi et l'on trouve des verticilles de fleurs vert-jaunes, petites. A noter que les blettes sont sur le même format avec plein d'inflorescences emplies de petites fleurs verte. Généralement, ce sont les abeilles qui vous informent de leurs floraisons.



Blettes en fleurs (avril)



Epinard en fleurs (Avril)

Ces fleurs discrètes et ces inflorescences en épis sont typiques de la famille des **Amaranthes (Amaranthus)**. Une certaine (mais discrète) variété de plantes de la famille des amarantes sauvage colonise nos villes et nos potagers. Voici en exemple [l'amarante hybride \(lien herbier\)](#) qui s'installe gentiment dans les espaces abandonnés pendant l'été.



Amarante hybride (Août)

Continuons d'avancer dans la saison et regardons les **céleri branche** aujourd'hui en fleur. Ils présentent des inflorescences en ombelle, elles mêmes organisées en petites sous ombelles blanches. Le céleri est de la famille des **Apiacées (ex-Ombellifère)**. Il descend notamment de l'ache nodiflore dont on peut retrouver quelques pieds à droite à gauche dans la campagne. Les Ombellifères sont très nombreuses dans les prairies et les forêts entre la mi printemps et la fin de l'été.



Céleri branche en fleurs (Mai)

On y trouve par exemple les différentes sortes de **cerfeuil**, **le sison**, ou encore **le panais sauvage**, L'ombellifère la commune est sans doute notre [carotte sauvage \(lien herbier\)](#) qui fleuri en été et même en temps de sécheresse. Elles ne vont pas tarder de fleurir chez nous.



Carotte sauvage (Aout)

Nous avons fait la récolte courant mai et les quelques têtes **d'artichaut** restantes offrent aujourd'hui le ballet coloré de leurs fleurs vives. Je dois avouer que le côté flashy m'a toujours émerveillé. Les artichauts font partie de la famille des **Asteracées**, souvent reconnaissables par leur inflorescence

en capitule c'est à dire en « coupelle » composée. Cette coupelle semble héberger un grand nombre de « pétales » mais en fait ce sont chacun une fleur qui adopte soit une forme tubulée (tube) soit une forme de ligule (tube + 1 pétale). L'artichaut possède une capitule tubuliflore : fleurs toutes tubulées.



Fleur d'artichaut

Autre forme d'Asteraceae qui pousse dans nos potager : **nos salades**. Ci dessous une scarole d'hiver que j'ai laissé monter en fleurs. Les capitules sont liguliflore : fleurs toutes ligulées (pétale).



Scarole en fleurs

Du côté des sauvages, la famille des **Asteracée** est la 2e famille possédant le plus d'espèces (derrière les orchidées) et la variété des fleurs et des capitules reste impressionnante. Nous avons notre classique pissenlit avec ses capitules liguliflores ou les centaurées (nb : plusieurs variétés) qui démarrent sa floraison dans le Gers, avec des fleurs composées (ici, une centaurée scabieuse). Vous pouvez repérer dessus les deux types de fleurs : les tubulées au centre, les ligulées à l'extérieur. A ces deux là, je pourrais rajouter les pâquerettes, marguerites, camomille, crépides, sénéçon, chardons, cirse etc...



Pissenlit (Mars)



Centauree (Juillet)

Continuons la balade botanique juin 2023 et passons dans les fleurs potagères de fin de printemps avec ici mes **pois gourmands** (qui ont été très en fleur sur juin). Beaucoup d'entre vous reconnaîtrons dans doute une des fleurs typiques des **Fabaceae** : famille des pois, dans laquelle nous retrouvons petits pois, pois gourmands, haricots, mais aussi pois chiches et lentilles.



Pois gourmand en fleurs (Juin)

Du côté des sauvages, nous en avons vu une grande partie pendant le printemps, sous le petit nom de gesse ou de vesce. En cette fin juin, c'est surtout [la vesce de cracovie \(lien herbier\)](#) qui fleuri dans les champs et bordures de champs, apportant des teintes colorées.



Je n'ai pas trouvé de légume se rapportant à cette famille mais il me semblait important d'en parler. Voici notre **thym** (un **Thym Orange** d'ailleurs...), de la famille des **Lamiaceae**. Cette vaste famille s'identifie par des feuilles disposées de manière opposée sur les tiges, une tige souvent carrée, des fleurs symétriques et bi-labiées : en forme presque de gueule. On y retrouve une grande partie de nos aromatiques méditerranéennes : thym, sauge, romarin



© Au Fil du Thym

Thym Orange en fleurs (mai)

Du côté des sauvages, on trouve dedans les jolies [sauges communes \(lien herbier\)](#) qui agrémentent les prairies et font le régal des butineurs.



Passons aux légumes d'été et à ces familles de plantes potagères que l'on adore. Je vous présente déjà notre duo (en fait trio) : courgette-concombre-courge ou famille des **Cucurbitacées**. Chacune ont des fleurs jaunes aux pétales soudés, des feuilles plus ou moins grandes, et ont tendance à bien s'étaler sur le sol.



Fleur de courgette (Juin)



Fleur de concombre (Juin)

Avec l'arrivée tardive des curcubitacées dans les potagers (les courgettes et courges sont originaires des Amériques), il

n'existe pas pléthore de plantes de la même famille dans nos sauvages. La seule que je connaisse est la **bryone**, une plante grimpante des haies, aux fleurs vert-blanchâtres...dont les feuilles et la texture des pétales de fleurs peuvent effectivement rappeler nos courges.



Bryone en fleurs

Je terminerais cette balade botanique juin 2023 avec la star de nos plantes potagères, **la tomate**, dont tout le monde connaît les petites fleurs jaunes en étoile. Cette tomate appartient à la famille des **Solanaceae**, dans laquelle on retrouve nos **pommes de terre** ou nos **aubergines**.



Tomates en fleurs

Pour cette famille là, aussi, point de grande diversité des sauvages. Mais l'on retrouve assez aisément la morelle noire aux fleurs blanches et fruits noirs. Le mot « **Solanacées** » vient du latin *sōlānum* qui désignait une morelle, probablement la [morelle noire \(lien herbier\)](#), lui même dérivant du latin *solari* (soulager) ou latin *sōl* (soleil), peut-être en raison de la forme de la fleur. Il y a une anecdote assez amusante sur les solanacées : toutes contiennent de la **solanine**, une substance toxique dont on ne mange par la plante n'importe comment. Les parties riches en solanines (potentiellement toxiques) ne se consomment pas comme :

- les pommes-de-terre vertes
- les feuilles, tiges et fruits immatures de la tomate .
- la morelle noire jeune et ses fruits non mûrs

A noter que pour la morelle noire, ses feuilles bouillies et ses fruits mûrs (noirs) sont comestibles et consommés à différents endroit du globe.



Morelle noire en fleurs

Voilà; notre balade botanique juin 2023 entre les potagères et les sauvages se termine ici. Je pourrais encore discuter des heures des fleurs des différentes potagères mais le temps me manque ☐

J'espère en tout cas que la balade vous a plu, et vous dit à bientôt !

Boulettes de dinde au citron et romarin

Bonjour à toutes et tous

Pour aider un des proches dont les enfants adorent les boulettes, j'ai imaginé une recette de boulettes de volaille et en particulier de dinde.

Randonnée sur le plateau du Guilhaumard (Aveyron)

Bonjour à toutes et tous,

Ce matin je vous propose de remonter un peu le temps et partir en randonnée sur le plateau du Guilhaumard dans l'Aveyron. C'est une des plus grandes station de biodiversité des orchidées sauvages.

Omelette courgette et menthe

Bonjour à toutes et tous,

Omelette courgette et menthe

Bonjour à tous,

L'omelette est une de ces recettes pratique et simples qui savent vous dépanner au quotidien. Si vous prévoyez une sortie toute la journée

Tarte aux oignons doux

Bonjour à toutes et tous,

En fin de printemps, les étals des maraichers du Gers se garnissent fréquemment de bottes d'oignons jeunes (ou oignons doux) et de tête d'ail frais. Avant que l'été n'arrive, c'est l'occasion de profiter de leur piquant cru ou de leur douceur.

Tour des roses – édition 2023

Bonjour à toutes et tous,

Après avoir travaillé pendant plus de deux ans à l'installation de rosiers anciens dans le jardin, ce printemps m'a donné le plaisir de les voir fleurir en nombre. Ne voulant pas garder le spectacle pour moi seule, je vous propose une galerie photographique des plus belles floraisons. :)

Confiture cerises et citron

Une recette de confiture cerises et citron, une délicieuse confiture de début d'été pour se régaler toute l'année de

cerises. Facile et délicieuse.

Comment cuisiner les pois gourmands ?

I. Présentation

Du côté des champs ou des potagers

Dans la vaste famille des pois, le **pois gourmand** ou **pois mangetout** ou encore pois beurre sont issus d'une variété de cultivars « *Pisum sativum* ». Ce sont des plantes où les gousses jeunes sont comestibles, notamment en raison de l'absence du « parchemin » : une sorte de voile qui durcit les gousses des autres variétés de pois (ex : petits pois).

En pratique, les pois gourmands se sèment dans les potagers soit en tout début de printemps, soit en automne pour les climats très doux. Il forme de nombreuses vrilles avec des paires de feuilles, vrilles qui adorent s'accrocher et grimper. Après une floraison rose ou blanche, des gousses plates et comestibles apparaissent. Généralement, le pois fini sa vie en début d'été. Il préfère nettement les climats doux, inférieurs à 24°C.



Vrille et fleur de pois gourmand dans mon potager (située à 1M50 !)

Un détour dans l'histoire

Le pois gourmand semble être une variété cultivée de pois depuis le Moyen Age; Les premières traces datent du livre *The Herball or Generall Historie of Plantes* de John Gerad (Londres, 1597). Il semble s'être répandu en France sous le petit nom de pois beurre. On retrouve sa trace ensuite dans les vieux catalogue de graines (1911, Claude Boret, 1906, Clément Denaiff) et jusqu'à aujourd'hui. Il est aussi répandu aux USA, avec quelques hybridations pour que la gousse ne se

torde pas en mûrissant, ou encore pour résister aux maladies.

Sur les étals

Du fait que la saison des pois gourmands reste assez courte, le pois gourmand est assez confidentiel sur les étals ou dans les magasins. Vous pouvez en trouver entre Mai et Juin, le reste étant importé.



Pois gourmands du jardin

II. Comment le cuisiner ?

Comment le préparer ?

Le pois gourmand peut être croqué cru (direct dans le potager) comme dégusté cuit.

Cru, il se prend tel que ou alors ébouillanté une trentaine de secondes pour l'attendrir

Cuit une cuisson assez rapide lui est préférable comme dans une poêlée, un wok, ou encore ajouté en toute fin de mijotage de plats plus complets (couscous, tajines..).

Dans quels plats ?

Cru, il fonctionne très bien en salade soit seul soit en accompagnant divers autres légumes du printemps.

Le pois gourmand marche très bien en wok ou en poêlée, où il apporte une note de croquant.

Il peut aussi s'intégrer dans des plats de légumes et céréales tels que couscous et tajines.

Avec quoi l'associer ?

Côté condiments, il fonctionne bien avec la sauce soja, le curry, le curcuma, les notes fumées (apportées par d'autres ingrédients, comme du tofu fumé ou des lardons fumés). La menthe et les herbes fines lui conviennent bien.

Côté légumes il s'accorde avec tous les autres pois & assimilés : petits pois, fèves.. ou encore les pommes de terre primeur. Plus étonnant, en fruit, il marche bien avec les fruits rouges qui apportent une note d'acidité ou alors le citron.

Assez doux, il gagne à être relevé d'un peu de fromage piquant tel que la feta et le fromage de chèvre (frais ou non).

III. Les recettes du blog

Retrouvez les recettes du blog pour vous inspirer :

- [Boulghour aux pois gourmands](#)
- [Wok de pois gourmands au tofu fumé](#)



© Au Fil du Thym

Boulghour pois gourmands – Au Fil du Thym



© Au Fil du Thym

Wok pois gourmands tofu fumé

Sources de l'article :

- [wikipédia \(page dédiée\)](#)