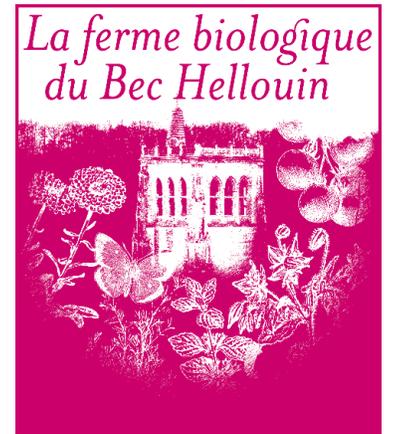


Panier de légumes du 7 mai



Les carottes sont cuites

Remontons d'abord au XVIIIe siècle.

A cette époque et encore longtemps après, la carotte est considérée comme un aliment pauvre. Mais, du fait d'une forme similaire et d'une prononciation très proche (paronymie), elle est aussi associée à la 'crotte'.

Un peu plus tard, "ne vivre que de carottes", c'était "vivre très chichement".

Cette valeur péjorative liée à la carotte est restée et, à la fin du XIXe siècle, "avoir ses carottes cuites", c'était "être mourant", mais sans qu'on sache exactement le pourquoi de cette association du bientôt mort avec ces légumes cuits (peut-être était-ce par allusion au fait que, dans les familles pauvres, les plats de viande - donc d'animal mort- étaient souvent accompagnés de carottes également cuites ?).

Toujours est-il que c'est cette notion de carottes qui marquent un état sans espoir, où on ne peut plus rien, qui est arrivée jusqu'à nous.

A cuisiner : tagliatelles de courgette

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 500g de courgette
- huile d'olive
- citron
- un peu d'ail écrasé

Préparation

Débiter entièrement la courgette en lamelles (d'où les 'tagliatelles') à l'aide d'un couteau économe. Inutile d'éplucher les courgettes.

Faire cuire à la vapeur 8-10 min environ, puis mettre à glacer (très important). Si on n'a pas le temps, 1/2 heure au congélateur.

Servir en salade très fraîche les tagliatelles de courgettes arrosées d'huile d'olive et de citron, sel et poivre, un peu d'ail si on aime.

Bon appétit !