



Panier de légumes du 30 avril

L'origan

La racine grecque de l'origan, origanon (ὀρίγανov), serait formée de la combinaison des mots oros (montagne) et gunos (joie), signifiant «qui aime la montagne» ou «joie des montagnes», montrant ainsi le caractère rustique de cette plante aromatique.

Selon la mythologie grecque, cet aromate à la douce senteur aromatique aurait été créé par la déesse de l'Amour Aphrodite afin de cicatrifier les blessures causées par les fameuses flèches de Cupidon. L'origan poussait en abondance dans son jardin, sur les pentes de l'Olympe.

L'origan était donc reconnu comme philtre d'amour : les Grecs comme les Romains paraient la tête de leur bien-aimée d'origan ou de marjolaine (ces deux plantes sont botaniquement très proches), et pour la cérémonie du mariage, on tressait cette herbe porte-bonheur odorante dans la parure que les futurs mariés portaient sur la tête. Elle entrait également dans la composition de bien des élixirs, philtres et autres baumes d'amour ; quelques feuilles dans le repas de l'élue de son cœur exerçait soi-disant une influence positive en cas d'hésitation de sa part ! On se servait également de cette herbe à l'arôme chaud pour guérir le chagrin d'amour (comme quoi, ça ne marchait pas toujours...). Bref, les Romains et les Grecs étaient certains de ses vertus aphrodisiaques, et cet aromate symbolisait la fertilité et la joie.

De plus, l'origan était fréquemment planté sur les tombes car on pensait qu'il aidait l'âme des morts à trouver la paix. La marjolaine et l'origan étaient des herbes protectrices précieuses auxquelles on prêtait le pouvoir de protéger contre les sortilèges et les esprits malfaisants. En jetant de la marjolaine sur le seuil de porte, on tenait le diable à l'écart de la maison, et au XVIème siècle, on portait de l'origan sur soi afin de se protéger de la peste.

Et il est vrai que l'origan, comme la marjolaine ou le thym, a des propriétés antiseptiques. Il est utilisé comme eux en infusion en cas de rhume, de grippe, et pour stimuler la digestion.

A cuisiner : mini terrine à la carotte et à l'épinard

Râpez très finement les carottes. Incorporez-les à un peu de crème ou de yaourt à la grecque, en ajoutant une pointe d'origan, du sel et du poivre, voire une touche de cumin.

Coupez les radis en fines lamelles.

Lavez puis ciselez finement les épinards. Dans une poêle, faites revenir de l'échalote à feu vif, en rajoutant à la fin l'épinard (pour lesquelles 2 minutes à feu vif suffisent).

Dans un ramequin : versez la préparation (chaude) à l'épinard, puis celle (froide) à base de carotte. Décorez avec les lamelles de radis, à disposer artistiquement en une jolie rosace.

C'est prêt !

Et vous l'aurez compris : vu les effets de l'origan, choisissez bien la personne avec laquelle vous allez partager cette entrée !

Bon appétit !