



# Panier de légumes du 25 avril

## L'oseille

L'oseille a longtemps été utilisée en tisane, particulièrement au printemps comme fortifiant et comme boisson dépurative pour le sang. On l'a aussi utilisée en cataplasme pour vaincre certains problèmes de peau, comme l'acné.

Et en Laponie, l'oseille sert comme présure pour faire du fromage (probablement pas au lait de vache, vu le climat là-bas !).

Avoir de l'oseille, en argot et plus particulièrement dans le jargon des voleurs, c'est avoir de l'argent. Etrange expression, dont l'origine est incertaine et donne lieu à plusieurs hypothèses.

L'expression viendrait soit du terme ancien "vinette" utilisé pour désigner cette plante et que l'on a retrouvé dans un texte de 1610 "*La jeune mariée ne faisait gueres d'estat de Messire Jan; principalement ayant eu l'argent qu'elle pretendoit, c'estoit autant de vinette cueillie*" (Berolde de Verville, Moyens de Parvenir).

Mais l'expression pourrait aussi venir d'une déformation du mot "os" qui signifiait l'argent monnayé...

Ou encore tout simplement de la forme de ses feuilles, qui ressembleraient (??) à des billets de banque.

## A cuisiner : salade fraîche aux légumes de printemps

Depuis quelques jours, nous voyons (enfin !) la Nature se réveiller dans les jardins : les arbres bourgeonnent et ne vont pas tarder à fleurir, les rhubarbes s'épanouissent de jour en jour, les légumes repiqués les semaines précédentes profitent de la douce chaleur pour pousser, les abeilles sauvages viennent se nourrir du nectar des fleurs sauvages. La vie revient !

Cette semaine, faisons donc dans la simplicité et profitons des premiers légumes de printemps : les déguster crus en salade permettra de profiter de toutes leurs vitamines, de toute la vigueur qui sort de terre...

### Ingrédients :

Carotte nouvelle, à râper par exemple

Epinard, oseille et chou rouge de Russie (au goût puissant !) à ciseler

Radis à couper en fines rondelles

Une bonne vinaigrette...

Mélanger...

Bon appétit !