



Panier de légumes du 21 février

Avant de savourer une bonne soupe (bienvenue par ce temps glacial !), voyons brièvement l'origine d'une expression très courante :

« Être dans les choux »

Comment peut-on assimiler cet excellent légume à un échec ou une situation embarrassante ? Encore une histoire de déesses grecques ??

Eh bien non, cette fois-ci la réponse est très simple : c'est tout simplement à cause de la paronymie entre "les choux" et "é-chou-er" qui est le tout premier sens de cette expression semblant dater de la deuxième moitié du XIXe siècle. Le sens en a un peu évolué depuis, et peut aujourd'hui signifier également « être dans l'embarras » ou « être dans une mauvaise situation ».

A cuisiner : une soupe à l'oignon gratinée

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 12 oignons moyens
- 45 g de beurre
- 2 gousses d'ail
- 15 g de farine
- 1,5 l de bouillon
- 1 feuille de laurier
- poivre et sel
- 6 tranches de pain
- 60 g de fromage râpé

Préparation

- Préchauffer le gril du four.
- Hacher les oignons et les faire fondre dans le beurre durant 15 minutes.
- Saupoudrer ensuite de farine et ajouter l'ail. Lorsque la farine a pris de la couleur, verser le bouillon chaud, ajouter le laurier et laisser cuire 15 minutes.
- Rectifier l'assaisonnement.
- Répartir le fromage sur les tranches de pain et les faire gratiner au four.
- Déposer sur la soupe et servir bien chaud.

Bon appétit !