

# 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 : velouté de persil

Préparation : 5 mn

Cuisson : 20mn

### Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 litre de bouillon de volaille (ou aux légumes, vous souhaitez faire végétarien)
- 1 botte de persil plat
- 10 g de beurre
- 20 cl de crème fraîche
- 3 gousses d'ail

### Préparation

- Faites revenir dans le beurre la botte de persil hachée pendant quelques minutes à feu vif. Ajoutez le bouillon chaud.
- Faites bouillir pendant 15 à 20 min.
- Mixez en ajoutant la crème et les 3 gousses d'ail hachées. Salez et poivrez.
- Servez chaud.

Bon appétit !