

Panier de légumes du 20 novembre



Les pommes d'or

L'épisode des pommes d'or du jardin des Hespérides est le dernier des douze travaux d'Héraclès.

Les Hespérides, filles du Titan Atlas, sont les gardiennes d'un jardin merveilleux que les Grecs situent dans une région mal connue d'eux et qui serait le mont Atlas en Afrique du Nord. Le Titan Atlas pour avoir défié les dieux lors du combat qui les opposa a été condamné par Zeus à supporter la voûte céleste éternellement sur ses épaules. Dans ce jardin au milieu des fleurs, des arbres et des fruits splendides, se trouve un pommier qui porte des fruits en or. Cet arbre est le cadeau que Gaïa, la Terre, a fait à Héra à l'occasion de son mariage avec Zeus. Pour plus de sûreté Héra ajoute au Titan et à ses filles un gardien supplémentaire : le dragon Ladon. L'emplacement du jardin est inconnu des mortels. Héraclès reçoit l'ordre de rapporter à Mycènes trois pommes d'or.

Pour découvrir l'emplacement du jardin, Héraclès se rend auprès de Nérée, le dieu des océans, qui après un combat épique finit par communiquer l'emplacement du jardin, et conseille à Héraclès de faire dérober les pommes par Atlas qui a ses entrées dans le jardin et qui pourra endormir la méfiance de ses filles.

Arrivé à l'entrée du jardin Héraclès rencontre Atlas et son pesant fardeau. Rapidement un accord intervient. Pendant qu'Atlas ira chercher les pommes d'or, Héraclès le remplacera en portant sur ses épaules la voûte céleste. Débarrassé de son fardeau, Atlas entre dans le jardin, détourne l'attention de ses filles et vole trois pommes d'or. Il revient vers Héraclès, mais satisfait du travail de son remplaçant, il propose d'aller lui-même rapporter les pommes à Mycènes. Héraclès a bien conscience que le Titan ne reviendra plus. Aussi, il ruse. Il feint d'accepter le marché. Héraclès demande à Atlas de reprendre pour quelques instants la voûte céleste sur ses épaules. Pendant ce temps Héraclès devra mieux protéger ses épaules en ajustant mieux sa peau de lion. Sans méfiance Atlas accepte. Héraclès débarrassé de la voûte céleste s'empare des pommes qu'Atlas avait déposées auprès de lui et sans tenir compte des protestations du Titan il s'enfuit vers Mycènes.

Les pommes du jardin des Hespérides auraient une valeur d'immortalité et de sagesse. Elles se situent au confins de la Terre. Pour les obtenir, Héraclès subit de nombreuses autres épreuves préalables, alors que la réussite des autres travaux semblait plus simple, ce qui tendrait à montrer la difficulté à acquérir sagesse et immortalité et le long chemin à parcourir pour y parvenir.

Il est aussi intéressant de noter que les pommes d'or sont un cadeau de mariage de Zeus et d'Héra. Or, dans l'Antiquité, la pomme pouvait aussi avoir une symbolique érotique, ce qui est notamment attesté par le fait qu'elle était l'un des attribut d'Aphrodite.

Enfin, selon certaines interprétations, les pommes d'or seraient des oranges, inconnues des Grecs, celles-ci ressemblant à des pommes d'une couleur étrange. La couleur « dorée » des pommes était la couleur de la pelure de l'orange et son goût plus sucré était celui de l'orange. Mais il est plus vraisemblable que les pommes étaient des coings, nommés « pommes » dans l'Antiquité. En effet, le climat méditerranéen arrosé de la façade atlantique offre des conditions idéales pour la culture des cognassiers. Il produit des fruits d'une belle couleur or, spécialement agréables, y compris comme fruits à couteau, puisqu'il existe des cultivars de coings doux. Cette hypothèse est conforme à l'iconographie qui montre des petits arbres de la famille botanique des Rosacées. Il existe d'ailleurs une variété de coing nommée « pomme d'or ».

A cuisiner : gratin pommes de terre / pommes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients pour 3 personnes :

- 1 kg de pommes de terre
- 20 cl de de crème fraîche
- 20 cl de lait
- 100 g de gruyère râpé
- 1 œuf
- 100 gr de lardons ou dés de jambon
- 1 pomme pour trois pommes de terre, soit environ 300 g de pommes fruits
- 1 cuillères à soupe d'ail haché
- sel, poivre

Préparation

- Préchauffez le four à 200°C (thermostat 6-7).
- Mélangez l'œuf, le lait, l'ail, les lardons, la crème fraiche, sel et poivre.
- Beurrez ou farinez un plat à gratin. Couvrez le fond de rondelles de pommes de terre. Mettez une couche de pommes. Puis nouvelle couche de pomme de terre, puis de pommes et ainsi de suite.
- Versez le mélange œuf – lait – ail – lardons - crème fraîche – sel - poivre de façon homogène.
- Répartissez le gruyère sur le dessus, enfournez pour 45 min environ.

Bon appétit !