



Panier de légumes du 18 septembre

La petite histoire de la prune

On ne connaît pas vraiment l'origine du prunier domestique : c'est probablement un hybride de plusieurs espèces européennes et asiatiques. Il est probable que *Prunus domestica*, la variété la plus cultivée en Occident, descende d'un arbre sauvage d'Europe. Cependant, cette domestication demeure entourée de flou.

La culture du prunier semble très ancienne : dans des sites datant de l'âge du bronze on a retrouvé des noyaux d'une variété de prune proche de la mirabelle. Les Egyptiens cultivaient déjà le prunier : des prunes séchées faisaient partie des provisions des tombeaux des pyramides ! Les Etrusques, puis les Latins devaient améliorer cette production fruitière : il existait chez les Romains une douzaine de variétés différentes de prunes. Ce sont d'ailleurs les Romains qui, durant l'Antiquité, installeront ce nouveau fruit le long de la Méditerranée. Les pruniers seront également progressivement introduits en Chine en empruntant la route de la soie.

L'Espagne, puis la France dès le Moyen-Age, feront de la prune un de leurs fruits de prédilection.

Et la prune participera, à sa façon, à l'Histoire : la "Prune de Damas" aurait été apportée de Syrie par les Croisés... d'où son nom. La variété "Reine Claude" fut ainsi baptisée en l'honneur de Claude, première épouse de François 1er.

Enfin, ce sont les moines de l'Abbaye de Clairac qui croiseront la prune de Damas avec une autre variété de prunier local, créant alors le « prunier d'Ente » (car « enter » signifie greffer). Ils découvrirent par hasard que les prunes exposées trop longtemps au soleil se séchaient naturellement. Leur goût et leur conservation étaient appréciés de tous et, ainsi naîtra le fameux « pruneau d'Agen » !

A cuisiner : mousse aux prunes

Préparation : 15 minutes. Cuisson : 10 minutes. Repos : 1 heure.

Ingrédients pour 2 personnes

- 2 blancs d'œuf
- 250 g de prunes
- 1 petite pincée de cannelle en poudre
- 1/2 citron
- 1/2 citron vert pour décorer
- 1/2 c. à soupe de cassonade

Préparation

- Pressez le citron et conservez le jus.
- Coupez les prunes en deux et dénoyautez-les.
- Mettez-les dans une casserole avec 2 c. à soupe d'eau et faites cuire à feu doux.
- Quand les prunes ont fondu (environ 10 min), mixez-les avec le jus de citron, la cannelle et la cassonade.
- Battez les blancs en neige. Puis, mélangez-les délicatement avec la purée de prunes
- Versez dans des coupes individuelles et placez au frais pendant 1 heure.
- Décorez vos coupes d'une rondelle de citron vert avant de servir.

Bon appétit !