

# Panier de légumes du 30 avril



## Petite histoire de la ciboulette

Originare d'Orient, vraisemblablement de Sibérie, la ciboulette est cousine avec l'ail, l'oignon et l'échalote mais elle ne forme pas de bulbe. On la trouve parfois à l'état sauvage dans nos massifs montagneux

Les Chinois cultivaient une espèce proche de la nôtre depuis 5 000 ans pour combattre les poisons et les pertes de sang. Ses propriétés médicinales et gustatives ne seront connues du monde qu'au XVIème siècle avec les mérites de Marco Polo.

Apparue dès le XIVème siècle en Europe dans sa forme actuelle, la ciboulette est nommée « appétits ». Cette appellation est à l'origine de ses vertus apéritives. Elle est d'abord cultivée le long de la Méditerranée puis est introduite au nord de l'Amérique par les Colons. Vite acclimatée, on la retrouve rapidement dans l'ensemble de l'Europe

Les Incas lui attribuaient des pouvoirs surnaturels et sa culture était recommandée par les prêtres. Au Moyen-âge, elle accompagnait tous les plats, car elle passait pour fluidifier le sang, à une époque où l'on mangeait beaucoup de gibiers et de viandes faisandées.

Enfin, les Hollandais produisaient volontairement leur ciboulette directement dans les prairies, parfumant ainsi le lait des vaches. Si vous n'avez ni vache ni pâture, vous pouvez tout simplement ajouter de la ciboulette ciselée à votre fromage blanc !

# A cuisiner : gaspacho de radis à la ciboulette

Préparation : 30 mn

Cuisson : 10mn

Repos : 1h

## Ingrédients (pour 2 personnes) :

- environ 15-20 radis (vous pouvez découper le radis glaçon en morceaux)
- 1 blanc d'œuf
- 5 cl de crème liquide
- 10-12 brins de ciboulette
- quelques gouttes de tabasco
- sel

## Préparation

- Lavez les radis, ôtez les fanes (vous pouvez les garder pour faire de la soupe), et couper les radis en 3-4 morceaux dans une casserole.
- Ajoutez de l'eau pour que les radis soient recouverts, et faites bouillir à feu moyen jusqu'à ce que les radis soient cuits : ils vont se décolorer et devenir légèrement translucides.
- Videz l'eau, et passez les radis au mixeur, ce qui vous donnera une purée assez liquide. Saler (2 bonnes pincées) et laissez refroidir.
- Battez le blanc d'œuf en neige.
- Versez la purée de radis sur le blanc d'œuf, et mélangez le tout délicatement avec une spatule.
- Ajoutez la crème, la ciboulette, et le Tabasco (3 à 5 gouttes suffisent, n'hésitez pas à les ajouter une par une et à goûter pour que ce ne soit pas trop fort à votre goût).
- Mélangez bien, salez encore un peu si nécessaire, et versez dans des verrines. Réservez au frais, au minimum 1 heure avant de servir, voire au congélateur pour que ça refroidisse plus vite si vous n'avez pas beaucoup de temps.

Bon appétit !