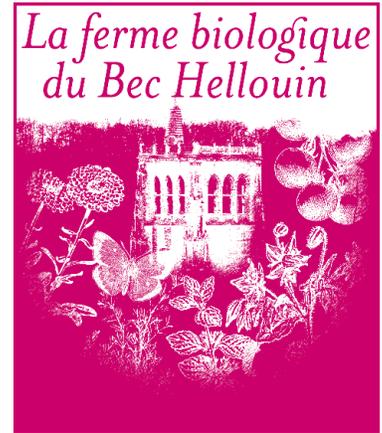


Panier de légumes du 31 juillet



La fin des haricots !

Voilà une expression récente, puisqu'elle date du début du XXe siècle. Malgré sa "fraîcheur", son origine réelle reste assez obscure, mais les explications généralement proposées ne sont pas légion pour autant.

L'une d'elles viendrait d'avant l'apparition de la télévision : à cette lointaine époque, les jeux de société étaient une occupation plus que courante. En famille, les mises ne se faisaient pas avec de l'argent, mais avec des choses diverses dont des haricots secs. Et quand un joueur n'avait plus de haricots, c'était vraiment la fin de tout pour lui, puisqu'il était éjecté de la partie.

L'autre viendrait de ces haricots, nourriture bas de gamme qui était l'ordinaire des écoliers dans les internats, des prisonniers ou des gens trop pauvres pour s'acheter des aliments de meilleure qualité (le nom de haricot était alors utilisé pour des gousses diverses comme les fèves, les pois ou les haricots). Et, pour ces derniers, lorsqu'ils n'avaient même plus l'argent nécessaire pour s'acheter cette nourriture peu coûteuse, cela devenait vraiment la fin de tout...

A cuisiner : tomates d'amour

Temps de préparation : 10mn

Temps de cuisson : 10mn

Ingrédients

- 25 mini-tomates
- 100 g de sucre en poudre
- 3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 25 cure-dents en bois
- une feuille de papier sulfurisé

Préparation

- Laver, équeuter, et essuyer les tomates.
- Planter un cure-dent dans chaque tomate, si possible à l'endroit où se trouvait la queue.
- Mouiller le sucre avec le vinaigre, et faire chauffer, à feu vif, dans une casserole pas trop large, pour avoir assez de profondeur pour tremper les tomates.
- La difficulté réside dans le fait, qu'habituellement on reconnaît la consistance du caramel à sa couleur, mais là, c'est déjà marron, dès le début, à cause du vinaigre.
- Préparer, à côté de la casserole, un verre plein d'eau froide.
- Faire cuire le caramel environ 7 minutes, lorsque ça devient mousseux, en faire tomber une goutte dans le verre d'eau, si ça fait une jolie petite boule, c'est bon. Si ça fait un gros paquet informe, continuer la cuisson.
- Dès que le caramel est à bonne température, plonger les tomates dedans, l'une après l'autre, de façon à les recouvrir.
- Les faire sécher sur une feuille de papier sulfurisé.

Bon appétit !