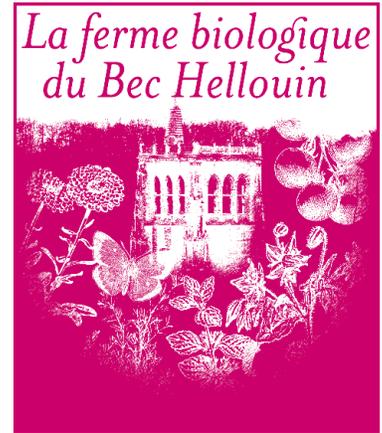


# Panier de légumes du 23 octobre



## Tomber dans les pommes

L'apparition de cette expression est confirmée en 1889, mais l'origine réelle en est inconnue.

Certains ont supposé que les 'pommes' étaient une déformation de pâmes (tomber en pâmoison, s'évanouir), mais ce terme n'a plus du tout été employé depuis le XVe siècle et il est donc extrêmement peu plausible qu'une déformation verbale ait pu avoir lieu au XIXe siècle.

L'origine la plus probable, viendrait d'une locution que George Sand emploie dans une lettre à Madame Dupin, dans laquelle elle écrit "être dans les pommes cuites" pour dire qu'elle est dans un état de fatigue avancée, à rapprocher de l'expression être cuit. Cette locution, peut être influencée par l'ancien se pâmer, aurait donné l'expression actuelle.

Notons qu'au XIXe siècle, les pommes cuites sont l'arme de prédilection des spectateurs au théâtre pour huer et mettre dehors des acteurs qu'ils ont trouvés mauvais (en effet la tomate est alors un fruit trop luxueux pour servir à cet usage). Le vice étant poussé parfois jusqu'à jeter des pommes non cuites peut-être pour que l'humiliation n'en soit que plus douloureuse. Claude Duneton dans son livre "La Puce à l'Oreille" cite un passage d'Alphonse Karr à ce sujet (la scène se passe dans une ville de province durant les années 1840):

"Il vint de Paris de nouveaux acteurs qui n'avaient pu, ce qui était mauvais, signer, prendre engagement ailleurs. Ils étaient détestables, on leur jeta des pommes dont quelques-unes seulement étaient cuites."

Alphonse Karr, "Pendant la pluie" (1880)

# A cuisiner : compote de pommes et tomates vertes

## Ingrédients pour 3 personnes :

- 5 pommes.
- 4 tomates vertes.
- 2 c à soupe de sucre poudre.
- 1 sachet de sucre vanillé.
- éventuellement 1 gousse de vanille.

## Préparation

- Essuyez, épluchez et coupez les pommes et les tomates en dés.
- Versez le tout dans une casserole avec un peu d'eau au fond, saupoudrez de sucre poudre, ajoutez le sachet de sucre vanillé et la gousse de vanille fendue. Mélangez.
- Faites cuire en remuant régulièrement pour que cela n'attache pas au fond (vous pouvez commencer en laissant le couvercle, puis en le retirant pour que l'eau s'évapore petit à petit... mais en remuant régulièrement à partir du moment où il n'y a plus le couvercle !).
- N'hésitez pas à ajouter par exemple de la cannelle ou tout autre épice que vous appréciez.
- Passez au moulin si vous ne souhaitez pas qu'il y ait de morceaux.

Bon appétit !