

De l'herbe que l'on roule entre ses doigts

Entre deux siestes et deux bronzettes, maraudez dans la garrigue pour y cueillir des plantes qui embaumeront votre cuisine bien au-delà des vacances.



Crumble de tomates confites au romarin Franck Schmitt

Tous les ans, c'est la même comédie. En parcourant les sentiers à Noirmoutier, dans la garrigue provençale ou dans les alpages, on est déluré comme un phacochère nain à l'idée de cueillir tout ce qui pousse, fleurit, fructifie. Et qu'on se frotte à l'aubépine ; que l'on caresse la lavande ; que l'on se vautre dans le romarin. Mais ce fantasme d'herborisation tourne souvent à l'éjaculation précoce. Dans la sinistrose du bouclage de la valise du retour, on balance souvent les trois brins d'origan que l'on a maraudés dans un bout de jardin en se disant «*A quoi bon ?*».

Fenouil

Ne cédez pas à cette morne résignation à l'idée de retrouver votre cuisine lisse et taylorisée comme une usine de concentré de tomates. Il est vrai que le bouquet de laurier en train de sécher se sent un peu seul à côté du robot coupant-mixant-chauffant-malaxant-pressant aussi simple à comprendre que la check-list de l'A380. C'est d'autant plus dommage que les songes des cueillettes d'été seront du baume à l'humeur pour les jours



[Visualiser l'article](#)

gris. La sarriette séchée réjouira ainsi les mijotages au long cours de l'hiver ; les inflorescences de graines de fenouil embaumeront un poisson ou une soupe.

Bon pour le foie

Alors en vacances, en week-end, ou même lors d'une balade du soir, commencez à glaner des provisions de saveurs buissonnières avec en main par exemple *Cuisiner les herbes médicinales* (1) de Franck Schmitt qui dit tout le bien qu'il pense de 38 plantes en décrivant leurs usages pour la santé, en donnant des conseils de cueillette, de conservation et de recettes. Du romarin, il dit que par son action sur le foie «*favorise la sécrétion et l'élimination de la bile*». Cueillez le romarin en juillet quand les feuilles et les sommités sont les plus riches en arôme. Faites-les sécher dans un endroit sec et aéré, en les retournant de temps en temps. Quand les feuilles deviennent cassantes, éliminez les tiges et conservez les feuilles dans un sac en papier ou en tissu léger.

Tomates et romarin

Vous pouvez tenter le crumble de tomates confites au romarin de Thierry Schmitt. Pour huit petits crumbles, il vous faut : dix tomates ; 2 cuillères à soupe d'huile d'olive ; 1 gousse d'ail ; 4 tiges de romarin ; 4 tomates confites à l'huile d'olive ; 100 g de farine ; 100 g de beurre mou ; 80 g de parmesan ; 30 g d'amandes effilées ; sel et poivre. Coupez les tomates. Faites-les revenir à la poêle, avec l'huile d'olive et l'ail haché, pendant cinq minutes, pour les faire sécher. Ajoutez-y quelques feuilles de romarin hachées et les tomates confites, en petits morceaux. Salez et poivrez. Préparez la pâte à crumble, en mélangeant la farine, le beurre mou, le parmesan et les amandes. Frottez la pâte entre vos mains. Répartissez la tomate dans de petits ramequins et ajoutez-y la pâte à crumble. Enfournez à four chaud (180 degrés) et laissez cuire de vingt à vingt-cinq minutes pour que le crumble soit bien doré. Servez chaud ou tiède, décoré de romarin.

Ail, tomates et herbes

On a également débusqué un savoureux confit d'ail, de tomates et d'herbes dans *Les confits, dix façons de les préparer*, le divin livret de Véronique Chapacou (2) sur l'art de confire fruits, viandes et légumes. Pour un pot de 250 g, il vous faut : 120 g de graisse d'oie ou de canard ; une tête d'ail ; 2 demi-tomates séchées ; 1 cuillère à soupe d'ortie séchée ; 20 g de persil plat frais ; 15 g de coriandre fraîche ; 6 feuilles de menthe fraîche ; 50 g de poudre d'amandes ; piment d'Espelette et sel. Faites blanchir les gousses d'ail pelées deux minutes dans de l'eau bouillante. Renouvelez l'opération deux fois. Egouttez soigneusement. Faites tremper les tomates séchées dans l'eau bouillante cinq minutes. Égouttez-les et coupez-les grossièrement. Faites fondre la graisse dans une cocotte, ajoutez les gousses d'ail. Laissez cuire vingt minutes à très basse température, la graisse doit juste «*frissonner*». Ajoutez les tomates et l'ortie, poursuivez la cuisson quinze minutes. Ajoutez les herbes grossièrement ciselées, prolongez la cuisson vingt minutes. Versez la poudre d'amandes, faites cuire encore quinze minutes toujours à feu très doux. Versez le tout dans le bol d'un blender et mixez jusqu'à l'obtention d'une purée plus ou moins fine. Assaisonnez à votre goût. Transvasez dans un pot en verre, laissez refroidir puis stockez au réfrigérateur. Laissez reposer vingt-quatre heures avant de consommer. Véronique Chapacou explique encore : «*Utilisez les herbes aromatiques de votre choix. Cette pâte se tartine sur des toasts avant de les garnir de légumes, de charcuterie ou de fromage. Elle peut aussi aromatiser les légumes ou enduire un rôti ou une volaille.*»

(1) *Cuisiner les herbes médicinales, 38 plantes et 85 recettes*, de Franck Schmitt (ed. Ulmer, 2017, 14,95 euros)

(2) *Les confits, dix façons de les préparer*, Ed. de l'Épure, 2016, 7 euros)