

Le chicon dans tous ses états

Author : admin

Date : 23 décembre 2013

On trouve des fraises au mois de décembre et des chicons à la mi-août : c'est vrai qu'il y a bien des drôles qui skient en été et font bronzette en janvier. C'est probablement pour eux qu'on cultive ces fruits et légumes dégénérés, « hors du temps », pour ne pas trop les dépayser quand ils rentrent de vacances...

Nous sommes en janvier, vive le chicon (on en trouve à 30 frs. 1€50, le kilo), et merde aux fraises fadasses et trop chères !

Dans les caves du Jardin botanique de Bruxelles, le jardinier en chef, Bresiers, cultivait en plus des champignons, des salades d'hiver (chicorée). Un soir, en rentrant de l'opéra, il resta muet devant sa chicorée qui au lieu de s'étaler, avait produit une sorte de pomme, aux endroits où les plantes étaient d'avantage recouvertes de terre. Le chicon (witloof : feuille blanche) était né, la Belgique aussi...

Potage aux chicons

Faites fondre doucement 3/4 de kilo de chicons coupés fins, réservez la moitié dans un récipient ; ajoutez à l'autre moitié un demi litre de bouillon (cube), 1/4 de litre de lait, une grosse pomme de terre, un demi morceau de sucre ; faites cuire sans bouillir, passez au mixer, ajoutez les chicons réservés et une larme de crème.

N.B. : Vous pouvez utiliser n'importe quel récipient du moment qu'il ne soit pas en fer, car le contact avec ce métal donne une teinte noire au légume. (in Bon appétit Bruxelles, de BOUCHEZ)

Salade de chicons

Nettoyez un chicon par personne, essuyez-le sans le tordre, coupez-le en fines rondelles. Assaisonnez rapidement (pour que les chicons restent bien blancs) de vinaigrette citronnée et d'un filet de crème.

Chicons braisés

C'est la meilleure manière de déguster le chicon qui est à la fois douceur et amertume. Faites-le braiser dans une casserole avec un peu de beurre, un mince filet d'eau et de citron, sel, poivre. Couvrez hermétiquement d'un papier sulfurisé et d'un couvercle. Faites étuver à feu doux 30 bonnes minutes.

Dégustez-les tels quels à la sortie de la casserole ou égouttez-les. Entourez chaque chicon d'une tranche de jambon, placez dans un plat à gratin et arrosez de béchamel, muscade et fromage râpé. Mettez au four. Ce sont les célèbres chicons au gratin, un plat royal qui se déguste sans musique pour apprécier le silence de l'amer.