

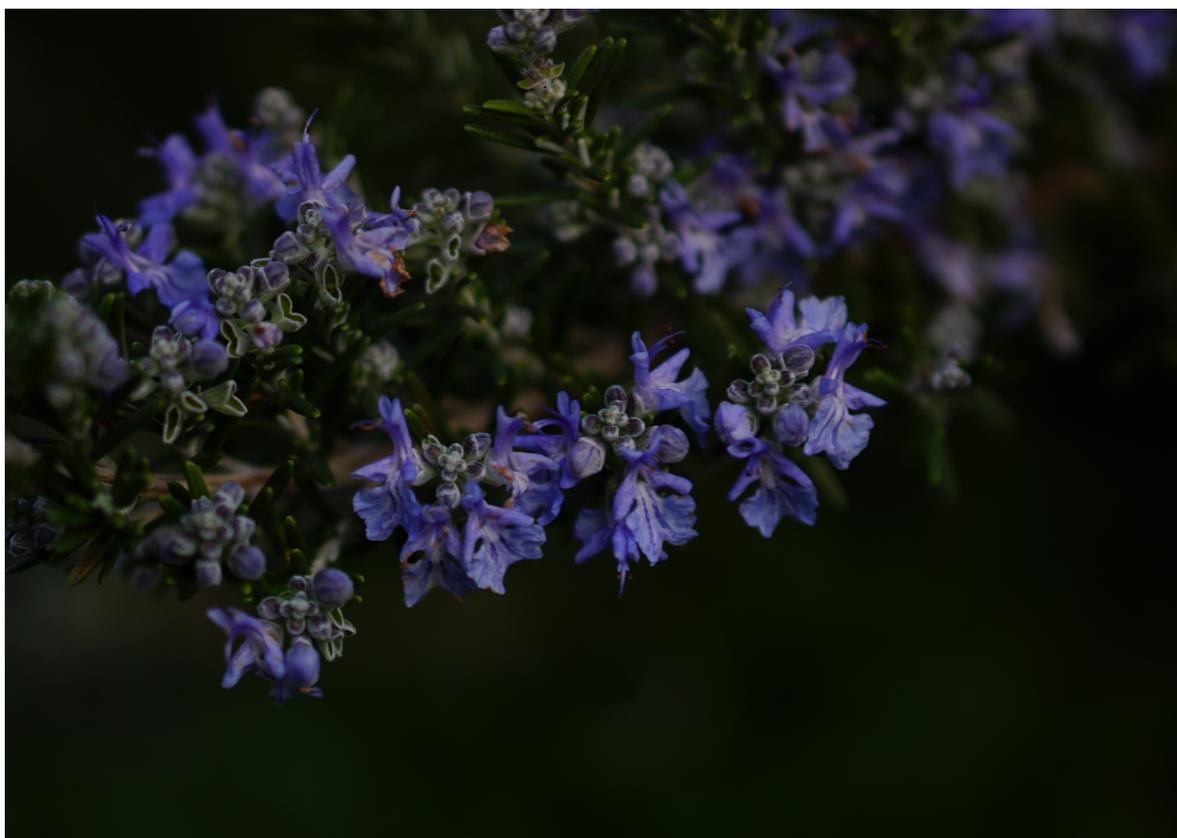
S'emmitoufler dans dans l'hiver

avec le Rosier sauvage,
le Romarin
et le Saule

— *cuisine sauvage*



Le Romarin, Salvia rosmarinus, Lamiacées



Le Saule blanc, Salix alba, Salicacées

L'Églantier, Rosa canina, Rosacées

S'emmitoufler dans l'hiver

« Ne jamais oublier d'aimer exagérément :
c'est la seule bonne mesure. »

Christiane Singer

écrivaine

dans son livre *Dernier fragment d'un long voyage*



Amaretti de Romarin

pour une quinzaine d'amaretti

- Préparez la pâte quelques heures à l'avance : dans un saladier, mélangez **120g de poudre d'amande** avec **60g de sucre**, le zeste d'**1 gros citron** ainsi qu'**1 grosse poignée de feuilles de Romarin finement ciselées**.
- Dans un autre saladier, fouettez **2 blancs d'œufs en neige** en ajoutant **60g de sucre** et incorporez délicatement ce mélange dans la première préparation jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Gardez la pâte au frais au moins une heure.
- Avec les mains humides, formez des petites boules avec la pâte.
- Posez-les sur une plaque recouverte de film papier cuisson en les aplatissant légèrement.
- Préchauffez le four à **140-150°C** (chaleur tournante) puis enfournez les biscuits **15min** environ.

S'emmitoufler dans l'hiver

« Additionner nos cœurs, en faire des archipels. »

Gaël Faye

chanteur, écrivain

dans sa chanson Des graines



Purée de cynorrhodons

- Rincez les **cynorrhodons blets**, enlevez les pédoncules et trieux-les pour ne garder ce qui sont sains. Humectez-les avec 1 CS d'eau et passez-les à la centrifugeuse qui séparera la pulpe des poils et akènes qu'il faut, à tout prix, écarter de la purée.
- Réservez la pulpe et réhumidifiez les « déchets » avec 2 CS d'eau et re-passez une 2ème fois à la centrifugeuse pour récupérer encore de la purée. Vous pouvez recommencer l'opération si vous jugez qu'il y a encore de la pulpe dans ce qui a été mis de côté par la centrifugeuse.
- Passez au tamis fin l'ensemble de la purée pour être sûre qu'elle ne contient pas de petits poils.
- Rendez à la Terre le reste des cynorrhodons.
- Cette purée se conserve au maximum une dizaine de jour au frigo : comme il n'y a pas de conservateur (sucre, vinaigre ou alcool), elle fermentera vite. On peut la manger telle quelle ou avec un peu de miel, on peut en mettre dans des yaourts, sur des tartines ou simplement la savourer simplement à la petite cuillère. Comme elle n'a pas subi de cuisson, elle est riche en vitamines C.
- *Cette purée sert de base à d'autres recettes comme la confiture, l'hydromel, le ketchup, les soupes...*



Sirop cru de cynorrhodons (*cheong* coréen)

- Dans cette recette, vous aurez besoin de **50 % de fruits et 50 % de sucre** : pesez votre quantité de cynorrhodons et la quantité de sucre équivalente.

- Dans le bocal, placez une couche de cynorrhodons puis une couche de sucre et ainsi de suite jusqu'à ce que vous ayez tout utilisé en laissant un espace entre le haut du bocal et les couches de cynorrhodons/sucre pour pouvoir facilement remuer.

- Recouvrez le bocal d'une étamine, avec un élastique. Pensez à bien remuer chaque jour au début pour favoriser la dissolution du sucre, oxygéner votre bocal et éviter les moisissures.

- Après deux semaines, vous pouvez mélanger une fois par semaine.

- **Après 1 mois**, filtrez avec une étamine très fine et mettez ce sirop en bouteille et attendez encore mois de maturation avant de déguster.



Hydromel de cynorrhodons

- Dans un bocal à large goulot, versez **1 part de purée de cynorrhodons**, **4 parts d'eau** et **1 part de miel** (attention à utiliser du miel cru et non chauffé pour qu'il puisse fermenter).
- Placez le bocal non fermé hermétiquement et simplement recouvert d'une étamine au soleil ou dans un endroit relativement chaud.
- Mélangez plusieurs fois chaque jour (de 4 à 7 jours) jusqu'à l'apparition de bulles : la fermentation a été lancée.
- Filtrez et buvez OU lancez une seconde fermentation (pour obtenir une boisson plus pétillante) en plaçant la boisson au frais pendant 1 semaine dans une bouteille fermée hermétiquement (dans une bouteille à limonade).

S'emmitoufler dans l'hiver

« Le temps passé dans l'amour n'est pas du temps, mais de la lumière, un roseau de lumière, un duvet de silence, une neige de chair douce. »

Christian Bobin
écrivain

Vin naturel de cynorrhodons

(recette de Linda Louis)

- Dans un grand bocal, placez **3kg de cynorrhodons blets et parfaitement sains**, **3kg de sucre de canne** et **3l d'eau**. Mélangez bien et fermez le contenant avec une gaze retenue par un élastique (la fermeture ne doit pas être hermétique).
- Laissez le tout macérer pendant un an dans une pièce tempérée en remuant assez régulièrement.
- Filtrez et dégustez.



©simplybeyondherbs.com

Ketchup de cynorrhodons



- Dans une casserole à fond épais, faites fondre dans de l'huile d'olive, 1 échalote coupée finement avec 1 CS de vin rouge.
- Ajoutez 20g de purée de cynorrhodons, 1 CS de vinaigre de cidre, 40g de sucre, 1 pincée de piment, du sel et du poivre.
- Laissez réduire puis mixez.



Vinaigre de cynorrhodons

comme un baume au cœur

- Laissez macérer des cynhorrodons blets et sains pendant une dizaines de jour dans du vinaigre de cidre.
- Filtrez avec une étamine très fine.
- Ce vinaigre se conserve au moins un an

S'emmitoufler dans l'hiver

« Il n'est pas nécessaire de courir le monde,
de traverser océan et jungle pour sentir le charme des nuées, la sève
des arbres, le langage des rivières et des nuits. »

Joseph Kessel

romancier, grand reporter, aventurier, résistant



Lait fumant de cynorrhodons

· Dans une grande tasse de lait fumant (végétal ou animal, - personnellement, je préfère le faire avec du lait d'avoine), ajoutez **1 cc de miel** et **1 CS de purée de cynorrhodons** et fouettez avec un petit fouet jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.



Biscuits au cynorrhodons

comme un baume au cœur

- Préchauffez le four à 170°C.
- Tamisez 130g de farine avec 1/2 cc de bicarbonate alimentaire et versez le tout dans un grand saladier.
- Ajoutez 45g de poudre de noisette et 50g de sucre, 2,5 cl d'huile d'olive, 1 Càs de miel et 1 blanc d'œuf et mélangez pour obtenir une pâte homogène.
- Étalez au rouleau à pâtisserie et formez les biscuits avec des moules.
- Enfournez 15 à 20min et posez les biscuits sur une grille pour les laisser refroidir.
- Badigeonnez 1 biscuit du coulis de cynorrhodons et recouvrez d'un autre biscuit.
- Procédez de même pour tous les biscuits.



Savoureuses dégustations sauvages !