

<http://www.menouetsesvoisinsdargonne.fr/spip.php?article636>

La rubrique de Jeannine CAPPY

# Le pissenlit, l'or de nos prairies

- Revue N° 8 -

Date de mise en ligne : mardi 18 avril 2000

---

Copyright © Sainte Ménehould et ses Voisins d'Argonne - Tous droits

réservés

---

Nul ne l'ignore, « *Mars qui rit malgré l'averse prépare en secret le Printemps* ». Parmi toutes les merveilles que Dame Nature s'apprête à nous offrir à cette occasion, se trouve un végétal des plus communs, et même un peu envahissant, il faut bien le dire : le pissenlit. La découpe de ses feuilles rappelle, paraît-il, la denture du roi des animaux. Aussi, est-il appelé communément « Dent de Lion ». Ce n'est pas son seul nom populaire. Il en possède bien une centaine : salade de taupe, florin d'or, couronne de moine, laitue de chien, fleur des beaux garçons, chandelle de curé, etc...

En faire une cure printanière, c'est le décrassage garanti de l'organisme à la sortie de l'hiver. Ses vertus diurétiques et dépuratives sont bien connues depuis fort longtemps.

C'est sous la forme de salade qu'il est le plus communément consommé, en salade au lard, par exemple. En voici la recette :

Il faut des pissenlits en quantité au moins double d'une salade ordinaire, des pommes de terre, du lard gras ou maigre, du vinaigre, du sel et du poivre.

D'abord, aller cueillir les pissenlits, en évitant soigneusement les bords de chemin et les fossés, à cause des risques de pollution. Les choisir petits, et de préférence ceux qui poussent dans les taupinières : presque blancs, ce sont les plus tendres. Les éplucher, bien les laver, les égoutter. Cuire les pommes de terre avec leur peau. Détailler le lard en chaillons (ou chaïons, ou cretons, ou quertons, au choix), de toute façon en petites tranches minces que l'on fait fondre doucement dans une poêle. En cas d'utilisation de lard maigre, ajouter un peu d'huile. Faire chauffer un saladier en terre sur le coin de la cuisinière ou de toute autre façon qu'il vous plaira. Y mettre les pommes de terre épluchées et coupées en rondelles, les pissenlits par dessus, avec sel, poivre, quelques échalottes ou échalottes. Jeter dessus les chaillons brûlants. Rincer la poêle avec un peu de vinaigre. Ajouter la salade. Bien touiller et manger aussitôt.

Il existe plusieurs variantes de cette recette. On peut faire fondre les chaillons dans une cocotte, ajouter les autres ingrédients et remuer quelques minutes sur le feu : les pissenlits cuisent un peu ; la salade est alors chaude et non tiède. On peut aussi écraser les pommes de terre, au lieu de les couper en rondelles, ou les faire rôtir au lieu de les cuire à l'eau. Si on ajoute des oeufs durs, on obtient un plat complet. A vous d'essayer et de choisir !

Mais notre pissenlit, outre la salade, a d'autres recettes dans son sac.

- Avec ses jeunes boutons floraux, faites des câpres, en les traitant exactement comme des cornichons : les laver, les laisser macérer douze heures avec un peu de sel fin, les rincer et les mettre dans un bocal avec du vinaigre d'alcool.

- Avec ses fleurs, quand elles transforment les prairies en champ d'or, essayez la « crémaillotte » Franc-Comtoise, appelée aussi « confiture d'or » : Récolter 365 fleurs ouvertes, sous les parties vertes et avec les mêmes précautions indiquées plus haut, les laver, les égoutter, les laisser sécher deux ou trois jours. Mélanger ensuite, avec un litre d'eau, deux oranges et deux citrons coupés en petits morceaux. Faire bouillir doucement pendant une heure. Filtrer, exprimer le jus. Ajouter un kilo de sucre roux et remettre sur le feu, au moins quarante cinq minutes, jusqu'à consistance de miel. Mettre en pots.

- Ses racines servent à préparer des décoctions aux nombreuses vertus thérapeutiques, mais il paraît préférable de n'en pas parler : cela risquerait d'assombrir votre humeur en vous rappelant l'expression « *manger les pissenlits par la racine* » !

Mais ce portrait ne serait pas complet sans son aspect mythologique. La légende prétend que le pissenlit est né de la poussière soulevée par le char du soleil, ce qui le hisse au rang de créature divine, dotée d'un certain nombre de pouvoirs, particulièrement dans le domaine de la prédiction. La façon dont se dispersent ses graines, quand on souffle dessus, indique, paraît-il, l'avenir, entre autre, météorologique ou sentimental ...

Monsieur LAROUSSE ne s'y est pas trompé, en en faisant le symbole de la dispersion du savoir : « *Je sème à tous vents ...* »

### EXPRESSIONS, SUPERSTITIONS

**DIMANCHE 28 MAI de 10h00 à 21h00**

*A PISSOLIT LES BAINS*

### **Grande Foire aux EPOUX**

Concours organisé sous la houlette de M. Dent de Lion ,  
Expert de la chose matrimoniale  
Avec la participation exceptionnelle de M. EOLE

Extrait du règlement : Le Grande Foire aux Epoux est exclusivement réservée à la gent féminine, tout âge confondu.  
Chacune des participantes recevra en heure et lieu voulus une bougie de Pissenlit Vulgaire avec sa houpette de fruits. Sur le signal de M. Dent de Lion chacune soufflera la sus nommée.

#### **Si les aigrettes vont**

- à droite, la candidate épousera un brun,
- à gauche, un blond,
- droit en face de soi, un notaire,
- tombent à terre, un agriculteur.

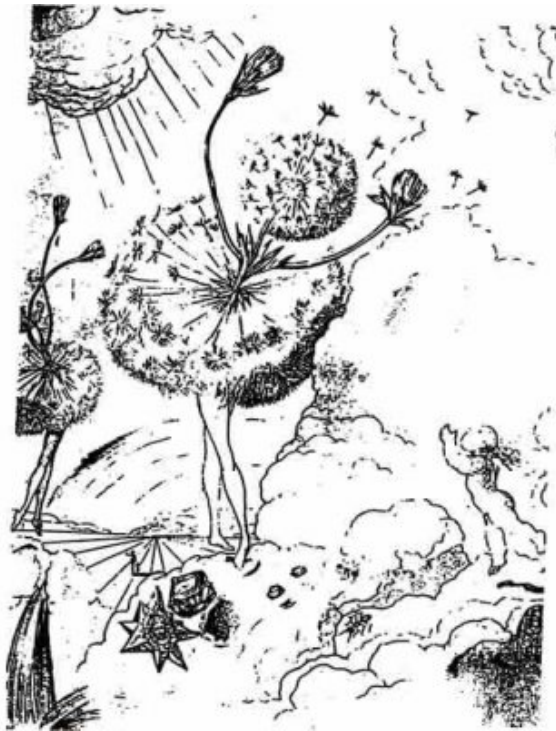
**Attention si le fin duvet se dirige vers une autre filles, cette dernière prendra l'époux de la malheureuse candidate.**

Aucune réclamation ne sera acceptée.  
Qu'on se le dise ...

**A tous les coups l'on gagne !  
Nombreux lots de consolation !  
Pas de contrôle d'huissier !**

Mesdemoiselles, Mesdames, tentez votre chance, tous les lots seront distribués ; venez nombreuses !

ART



La Danse du Pissenlit, d'après l'oeuvre de Salvador DALI.

*Bibliographie : Le Pissenlit, l'or du Pré, de Bernard BERTRAND "Editions du Terran " 31160 SENGOUAGNET*