

LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS — LE POIREAU

28 Février 2015



Les petits plats dans les grands vous propose des recettes de saison, simples et antiques. Aujourd'hui, le poireau.

Récemment, une équipe d'archéologues franco-italienne nous a émerveillés avec sa reconstitution de l'incroyable [salle à manger de Néron](#).

Les historiens ont eu la dent dure avec Néron, faisant de lui un monstre, un psychopathe, un porrophage. Si l'empereur Néron passait pour un grand sanguinaire, il n'en négligeait pas moins les légumes, notamment un en particulier dont il raffolait, le poireau.

Pline raconte qu'il les dévorait tout cru, au mieux à l'huile, voracement, sans pain ; l'empereur croquant dedans comme d'autres dans une pomme.

« Il conviendrait aussi de parler du poireau dans ce groupe de plantes apparentées, d'autant plus que l'empereur Néron a récemment donné la célébrité au poireau à couper : il en mangeait à l'huile pour sa voix chaque mois à jours fixes, sans rien prendre d'autre, même du pain. » (*Histoire naturelle*, Livre XIX, 108)

Pline continue en donnant des conseils pour faciliter sa pousse : il fallait satisfaire les papilles de l'empereur, mais aussi remplir les estomacs de la population, elle aussi friande du légume.

Les Romains n'avaient malheureusement pas inventé la quiche, qui n'est pourtant pas très

compliquée à réaliser, en suivant [cette recette](#), et délicieuse, mais ils avaient abondance de recettes dont l'Art culinaire d'Apicius nous donne quelques exemples, de la plus simple à plus élaboré :

1. *Recette de poireaux de grosse taille : Mélangez de l'eau et de l'huile avec une poignée de sel, faites-y cuire les poireaux et retirez-les. Assaisonnez d'huile, de garum et de vin pur et servez.*

2. *Autre recette de poireaux : Recouvrez-les de feuilles de chou et faites cuire dans la cendre chaude ; accommodez comme ci-dessus et servez.*

3. *Autre recette de poireaux : Cuits à l'eau, accommodés comme ci-dessus, puis servez.*

4. *Autre recette de poireaux : S'ils ont été cuits à l'eau, mêlez sans les assaisonner une grande quantité de fèves à la sauce avec laquelle on les mangera. (Art culinaire livre III)*

5. *Minutal à la Matius: Mettez dans une casserole de l'huile, du garum, du bouillon, du poireau et de la coriandre émincés et de petites quenelles. Coupez en dés de la palette de porc cuite avec sa couenne. Faites cuire le tout ensemble. À mi-cuisson, jetez des pommes coupées en morceaux dont vous aurez ôté le cœur. Pendant la cuisson, pilez du poivre, du cumin, de la coriandre verte ou sa graine, de la menthe et de la racine de laser, mouillez de vinaigre, de miel, de garum, d'un peu de défritum (vin cuit) et de jus de cuisson, travaillez avec un peu de vinaigre. Faites bouillir. Après ébullition, liez avec de la pâte émietée, saupoudrez de poivre et servez. (livre IV)*

Le minutal est une spécialité romaine, qui peut être rapprochée du hachis ou du gratin. Le poireau est porté au pinacle par le grand Apicius lui-même qui donne son nom à un plat, complet et roborratif, dont le poireau est l'invité d'honneur.

Minutal à la façon d'Apicius : Huile, garum, vin, poireau à bulbe, menthe, petits poissons, toutes petites quenelles, testicules de coq et ris de cochon de lait. Faites cuire tout cela ensemble. Pilez du poivre, de la livèche, de la coriandre fraîche ou sa graine, mouillez avec du garum, ajoutez un peu de miel et du jus de cuisson, travaillez avec du vin et du miel. Faites bouillir. Après ébullition, liez avec de la pâte émietée, remuez, saupoudrez de poivre et servez.

Si vous n'avez plus de testicules de coq dans votre frigo ou rechignez à en demander à votre boucher, vous pouvez remplacer ces dernières par des œufs, moins parfumés certes, mais tout aussi romains et riches en protéines. En tout cas, vous ne décevrez jamais avec cette [recette canadienne](#).

Ce qui est bien avec le poireau, c'est qu'il est consensuel : personne ne le déteste, tous l'apprécient mais personne ne s'en goinfre, les allergies y sont rarissimes. Il a traversé les temps et les océans et se cuisine aux quatre coins du monde. Ce qui est bien aussi, c'est que malgré son triomphe, il ne se prend pas au sérieux. Il est même un accessoire comique aussi efficace qu'un nez de clown : toujours il dépassera de votre sac. Il détend l'atmosphère et il est beau, comme nous le dit **Tatiana** : *Ça valait le coup de poireauter non !*

Aujourd'hui, nous savons exactement **de quoi le poireau est le nom**.

Certes, il a des vertus adoucissantes, mais rien qui puisse changer les qualités vocales de l'empereur, si ce n'est son haleine. Il n'a pas été le seul à le croire, car au ^{xix} siècle, certaines officines vendaient toujours du sirop de poireau, souverain, promettait l'étiquette, contre les maux de gorge.

Amis gaulois, admirateur de la consommation locale, réjouissez-vous, **la France en est le premier producteur européen**.

L'empereur Néron était non seulement porrophage, mais aussi mélomane : nous finirons donc **en musique**.

LVDC avec la participation de Julia Malye

Tags :

Recette

Néron

Poireau
