

# Produit pleine saison : Mois d'octobre Les légumes oubliés !!!!!



Portée par un engouement en pleine explosion depuis quelques années déjà, la redécouverte des légumes anciens n'a pas fini de nous étonner. Qu'ils viennent de loin, ou qu'ils aient été simplement relégués au rang de légumes « immangeables », ces légumes oubliés, racines ou tubercules, salades, courges, possèdent pourtant une grande richesse tant par leur histoire que par leur goût.

Quoi de plus palpitant en effet, que de redécouvrir les variétés de légumes que cuisinaient nos ancêtres ou nos voisins étrangers ? Remettons un peu d'ordre dans nos souvenirs d'apprentis jardiniers et dégustons sans retenue ces légumes aux couleurs bigarrées et aux silhouettes étonnantes afin de ne plus les oublier !!!!!!!



Topinambour, Patate Douce,  
 Rutabaga, Cardon, Panais,  
 Potimarron, Raifort, Crosnes....

**Pour la petite histoire...**  
 Légumes oubliés, saveurs retrouvées...  
 Dans les rues de Paris, à l'an mille, on criait :  
 " Panais, raves, cardes, radis, navets ". C'était les  
 herbes et les racines quotidiennes. Curieusement,  
 leur aspect rustique et biscornu, peut être trop  
 terrien, les fit presque disparaître des étales et  
 des catalogues de grainetiers. Quoiqu'il en soit,  
 aujourd'hui, ces saveurs suaves et rustiques  
 retrouvent grâce entre les mains des cuisiniers  
 qui les utilisent à nouveau et créent des recettes  
 aussi goûteuses qu'audacieuses.

