

# FRENCH

# Tomates farcies maison: la meilleure recette

## INGRÉDIENTS

4 Personnes

- Tomates à farcir 4
- Jambon blanc 100 g
- Bœuf haché 100 g
- Chair à saucisses 100 g
- Echalote 1
- Ail 1 gousse
- Beurre 10 g
- Huile d'olive 3 càs
- Oeuf 1
- Crème fraîche 1 càs
- Persil 2 càs
- Origan 1 càc
- Sel
- Poivre



## PRÉPARATION

1. A l'aide d'un couteau, découper le dessus des tomates (réserver les chapeaux). Les évider délicatement à l'aide d'une cuillère à café tout en conservant la pulpe enlevée : *attention à ne pas percer les tomates*. Saler le fond des tomates et les retourner sur une assiette afin qu'elles rendent leur eau.

2. Éplucher l'ail et l'échalote. Hacher l'ail après avoir ôté le germe. Émincer finement l'échalote. Bien égoutter la pulpe des tomates pour enlever l'excédent d'eau et la couper en petits morceaux.

3. Préchauffer le four à 210°C (th7). Mettre le beurre et 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle. Y faire dorer les échalotes et l'ail. Ajouter la pulpe des tomates, saupoudrer de persil et d'origan. Saler et poivrer. Laisser mijoter à feu doux jusqu'à ce que le maximum de liquide s'évapore (environ 8 à 10mn).

4. Pendant ce temps, hacher menu le jambon blanc. Le mettre dans un saladier avec le bœuf haché et la chair à saucisses. Ajouter le mélange ail/échalote/tomates et bien malaxer l'ensemble. Incorporer l'œuf entier et la crème fraîche. Bien mélanger. Saler et poivrer à nouveau si nécessaire.

5. Pour finir Mettre cette farce dans les tomates évidées et les disposer dans un plat à gratin préalablement huilé. Couvrir les tomates de leur chapeau. Les arroser avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive puis les saupoudrer de chapelure. Enfourner pour environ 45mn (si le dessus des tomates venait trop à colorer, couvrir d'une feuille de papier aluminium pour terminer la cuisson). Déguster bien chaud avec du riz ou une salade.

— Nishant Malay Mishre 8A

*Petite histoire de la Pomme de terre en France*

# La Pomme de terre:

*Quelle est son histoire?*

*Depuis quand la consomme t-on?*



- Il y a 8 000 ans: Fruit d'hybridations naturelles, *Solanum tuberosum*, la pomme de terre, semble avoir spontanément pris naissance dans les pays andins et plus particulièrement près du littoral du Pérou actuel.
- Peuplant depuis très longtemps la Cordillère des Andes, des traces semblent attester que, depuis plus de 8 000 ans, la pomme de terre aurait été développée par les indiens des Andes grâce à des techniques agricoles variées et les moyens de la conserver.
- 800 à 900 ans avant J.C: Les Incas la cultivaient 800 à 900 ans avant J.C. Ensuite, 200 ans avant notre ère, des pommes de terre apparaissent sur des poteries découvertes près des côtes du Pérou.

C'est dans la région du lac Titicaca, dans des terrasses irriguées et fertilisées avec le guano, (déjections d'oiseaux marins) que la pomme de terre fût cultivée à l'origine. De cette région (Pérou, Bolivie), la culture de la pomme de terre s'élargit au Nord du Chili, au Nord Ouest de l'Argentine et au Sud de l'Equateur, délimitant approximativement le futur empire Inca. Elle prit alors progressivement le nom quetchua de « papa ». Elle porte d'ailleurs toujours ce nom en Amérique Latine.

- 1570: La pomme de terre traverse l'Atlantique vers 1570, avec les conquistadores espagnols de retour des Amériques. Elle est introduite d'abord en Espagne sous le nom de « patata ».

De l'Espagne, le roi Philippe II envoie des tubercules à Rome au pape Pie IV, sans doute par analogie au mot américain « papa ». Les Italiens la prénomme « taratoufli » (petite truffe). Le pape envoie au gouverneur de Mons en Belgique, qui en donne lui même à un professeur de l'université de Leyde qui séjourne alors en Autriche. De là, la pomme de terre se propage en Allemagne et en Suisse puis dans l'Est de la France.

C'est à Saint-alban d'Ay, en Ardèche, que la plante produisant les tubercules de pommes de terre, aujourd'hui encore appelés «Truffoles» (du patois «Las Trifòlas») aurait été cultivée pour la première fois en France.

- 1581: Pendant longtemps, les pommes de terre ne seront mangées que bouillies ou rôties. La première recette connue est allemande et date pourtant de 1581. C'est à peu près celle des røstis actuelles et plusieurs modes de préparation plus savoureux sont cités à Liège au cours du 17<sup>ème</sup> siècle.
- 1600: Officiellement c'est Olivier de Serres qui, en 1600, les cultive pour la première fois en Vivarais.

Outre cette première voie de propagation par l'Espagne (en Andalousie elle s'appelle encore papa) une seconde voie, s'est ouverte quelques années plus tard, via le Mexique, la Virginie d'où elle atteindra le Canada et, au milieu du 16<sup>e</sup> siècle, la Grande-Bretagne, l'Irlande et les pays nordiques.

- A partir de 1618: Si elle s'implante assez rapidement dans la plupart des pays d'Europe, grâce, si l'on peut dire à la guerre de Trente Ans qui les ravage à partir de 1618, elle est longtemps boudée en France, et réservée à l'alimentation des animaux.

En effet, le nouveau tubercule a rencontré maintes résistances et fait l'objet de superstitions de toutes sortes. D'abord, la pomme de terre ressemblait à la belladone qui était une mauvaise herbe violemment toxique. De plus, la croyance populaire véhiculait que consommer ce légume rendait la peau ridée, sale et grumeleuse. Par ailleurs, une femme qui mangeait des pommes de terre au cours de sa grossesse risquait fort d'accoucher d'un bébé avec une grosse tête... Par contre, porter un morceau de «patate» dans sa poche de veste protégeait contre le rhumatisme et l'eczéma...

- 1744: Frédéric II le Grand de Prusse, imposa une loi vers 1744. Après maints essais, il fit adopter une législation qui stipule qu'il faut cultiver les pommes de terre et les manger sous peine de se faire couper les oreilles. Très efficace!!!
- 1785: En France, ce n'est qu'au 18<sup>ème</sup> siècle, grâce à la ténacité et l'ingéniosité d'Antoine- Augustin Parmentier, pharmacien aux armées, que ses qualités sont enfin reconnues. Parmentier avait pu apprécier les vertus nutritives de la pomme de terre pendant qu'il était en captivité en Prusse. Il les recommande donc pour résoudre le problème des famines endémiques qui ravageaient encore la France à cette époque. Il va plus loin encore, en plantant 54 arpents (environ 2 hectares) dans la plaine des Sablons (aujourd'hui Neuilly) de

champs de pommes de terre et en obtenant du roi qu'ils soient gardés le jour seulement par des soldats. La nuit, attirés, les habitants dérobent les précieux tubercules et en assurent ainsi la publicité.

Le couronnement de l'action promotionnelle de Parmentier est le dîner qu'il offre au roi et à la reine en 1785 et au cours duquel ne sont servis que des plats comportant des pommes de terre.

- 1789: Ce sont les instituteurs et les prêtres qui donnèrent l'exemple en la cultivant dans leurs jardins. Avec la famine de 1789, la culture de la pomme de terre se généralisa pour devenir un produit de base de notre alimentation.

Son implantation ne fait ensuite que progresser en France et en Europe, puis dans le monde entier.

- 1850: Son importance est devenue telle qu'en Irlande, vers 1850, une attaque de mildiou, et l'attitude des Anglais, provoquent la mort d'un million de personnes et l'émigration en Amérique d'un million d'autres.
- Au 19<sup>ème</sup> siècle: d'un légume de jardin, la pomme de terre devient une grande culture. Sa production passe de 1,5 million de tonnes en 1803 à 11,8 millions en 1865. Elle augmente progressivement jusqu'à atteindre plus de 16 millions de tonnes à la fin des années 30.
- 1865: Le « Grand dictionnaire de cuisine » d'Alexandre Dumas donne 15 recettes de pommes de terre. Dès le 19<sup>ème</sup> siècle, la pomme de terre est sur toutes les tables, des plus populaires aux plus bourgeoises, et dans les meilleurs restaurants. Elles ne les quitteront plus, renouvelant sans cesse leur présentation et leur préparation.
- Après la guerre 2<sup>nd</sup>e guerre mondiale: La production connaîtra son maximum en 1960, avec, environ 14 millions de tonnes récoltées sur 840 000 hectares, avant de décliner régulièrement, à 7 millions de tonnes pour 320 000 hectares en 1970, 5,5 millions de tonnes et 190 000 hectares en 1980 et, malgré le développement des produits industriels, 4,5 millions de tonnes en moyenne aujourd'hui, cultivées sur un peu plus de 110 000 hectares.

— Anu Paul VIII.C

# Quelques Records du Monde Intéressants

— Jarvin Bryson A IX-B

## MANTEAU D'ABEILLES



63,7 kg

Ruan Liangming (CN) a porté 63,7 kg d'abeilles dans le xian de Fengxin, à Yichun (province de Jiangxi, CN), le 15 mai 2014. On estime qu'il était recouvert de 637 000 abeilles, dont 60 reines

## VÉLO 6,15 m



Avec son Stoopidtaller de 6,15 m de haut, Richie Trimble (US) pourrait dépasser la plus grande girafe. Pour prouver que ce vélo était fonctionnel, Richie a pédalé sur une distance minimale de 100 m, à Los Angeles (Californie, US), le 26 décembre 2013.

## BONHOMME DE NEIGE 37,21 m



En décembre 1950, le centre commercial Northgate de Seattle (Washington, US) révéla son nouveau sapin de Noël : un pin d'Oregon (*Pseudotsuga menziesii*) entièrement décoré qui aurait atteint 67,36 m de haut.

## MONTAGNES RUSSES 240 km/h

L'attraction Formula Rossa du Ferrari World, à Abou Dabi (AE), peut atteindre 240 km/h. Même en montée, elle couvre 52 m en 4,9 s. Elle a ouvert au public le 4 novembre 2010.



## VOITURE (ENCHÈRES) 38,1 m \$

Une Ferrari 250 GTO Berlinetta de 1962 s'est vendue 38 115 000 \$, frais inclus, le 14 août 2014, aux enchères Bonhams Quail Lodge Auction, à Carmel (Californie, US). Huit des dix voitures les plus chères aux enchères étaient des Ferrari.



## HUMAIN (EN CHUTE LIBRE) 1 357,6 km/h

Felix Baumgartner (AU) a chuté de la limite de l'espace vers la Terre à 1 357,6 km/h, durant la mission Red Bull Stratos au-dessus du Nouveau-Mexique (US), le 14 octobre 2012.



## VAISSEAU SPATIAL PRESSURISÉ 3,34 x 1,89 m

Le vaisseau Mercury a été utilisé pour 6 missions habitées de la NASA, entre 1961 et 1963. Il transportait un astronaute dans une capsule en forme de cône de 3,34 m de haut et 1,89 m de diamètre.



## JEU D'ARCADE 12,4 x 5,2 x 6 cm

En 2009, l'ingénieur informaticien Mark Slevinsky (CA) a construit un jeu d'arcade fonctionnel de 12,4 × 5,2 × 6 cm. Il a rédigé son propre système d'exploitation, FunkOS, pour programmer ses clones de Tetris, Space Invaders et Breakout.

