

LE SUREAU

C'est un arbuste de 4 à 6 m de haut couvert de très belles ombelles de fleurs blanches au printemps. Il porte comme nom latin *Sambucus nigra* et fait partie de la grande famille des caprifoliacées.

Il pousse dans le massif du Jura jusqu'à une altitude de 1000 m environ. Ses grappes de fleurs blanches sont également utilisées dans de multiples préparations culinaires. Les rameaux de cet arbre sont assez particuliers : ils possèdent en leur centre une moelle blanche spongieuse dont la suppression permet d'obtenir des sarbacanes, des flûtes ou des becs pour attiser le feu. Le jus de ses baies pressées à maturité, était utilisé pour teindre des tissus.

Il était également consommé par les hommes de la Préhistoire. Un site archéologique en Suisse prouve qu'à l'âge de pierre, elles étaient déjà utilisées.

C'est un arbre également très puissant dans le monde de la sorcellerie. Considéré comme un arbre magique, il sera très souvent utilisé pour fabriquer les baguettes de sorciers, comme dans un célèbre film et livre anglais.



Sureau givré

6 personnes

Ingrédients

- Un demi-litre de lait
- Une gousse de vanille
- 200 g de sucre roux
- Six jaunes d'œuf
- 25 cl de crème fleurette
- 250 g de baies de sureau
- Trois cuillères à soupe de sucre cristallisé

1 - Tout d'abord, porter le lait à ébullition en y intégrant la gousse de vanille, fendue en deux dans la longueur.

2 - Laisser macérer cette préparation hors du feu pendant 10 minutes.

3 - Pendant ce temps, fouetter les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent.

4 - Remettre la casserole avec le lait sur le feu. Lorsque le lait bout, verser les jaunes d'œufs blanchis.

5 - Fouetter énergiquement la préparation jusqu'à ce qu'elle épaississe comme une crème anglaise.

6 - Une fois la préparation bien refroidie, ajouter la crème fleurette et placer l'ensemble dans une sorbetière.

7 - Pour les baies de sureau : bien laver, équeuter et sécher.

8 - Prendre une poignée de baies de sureau. Faire revenir à feu vif dans une poêle avec les trois cuillères de sucre. Placer au congélateur pendant une heure.

9 - Intégrer vos baies givrées dans votre glace vanille.

10 - Servir l'ensemble dans des petites coupelles, en mettant une boule de glace et des baies de sureau confites dessus.

