# DAHLIA

« Fleur grasse et riche, autour de toi ne flotte aucun
Arôme, et la beauté sereine de ton corps
Déroule, mate, ses impeccables accords.
Ainsi le dahlia, roi vêtu de splendeur,
Élève sans orgueil sa tête sans odeur,
Irritant au milieu des jasmins agaçants !»

**Paul Verlaine, Un dahlia - Poèmes saturniens**

## UN LÉGUME CONSOMMÉ PAR LES AZTÈQUES

De la famille des Astéracées, le dahlia est une plante originaire des régions chaudes d'Amérique centrale. Tout d'abord, cultivée en tant que légume, cette plante était consommée quotidiennement par les Aztèques. Ces racines tubéreuses cuites à l'eau ont un goût proche de l'artichaut.

## UN LÉGUME RACINE DÉLAISSÉ AU PROFIT DE SES FLEURS

La concurrence de la pomme de terre, plus productive, les aurait fait disparaître si les jardiniers n'avaient pas été séduits par leurs magnifiques fleurs aux couleurs vives.

## CULTIVER LES BULBES DE DAHLIAS

De culture facile, les bulbes (ou tubercules) s'installent en pleine terre à une profondeur de 10-20 cm, lorsque les risques de fortes gelées sont passés. Le dahlia apprécie les sols bien ameublis, riches et frais, ainsi qu'une exposition ensoleillée.
Les bulbes doivent être rentrés avant les fortes gelées. Une fois que le feuillage a totalement fané, le couper à 10 cm du sol. Les rhizomes peuvent alors être arrachés, et après les avoir laissé sécher, conservés au frais, au sec et à l'abri de la lumière jusqu'au printemps suivant.
Le dahlia se multiplie par bouturage des premiers jets qui naissent lors de la plantation d'un tubercule en début d'année.

## PAIN AUX DAHLIAS

**INGRÉDIENTS**

2 œufs
1 tasse de sucre (200gr)
1½ cuil. à thé d'extrait de vanille (7.5ml)
½ tasse d'huile végétale

Bien mélanger et ajouter :
1½ tasse de farine tout usage
½ cuil. à thé de poudre à pâte (2.5 ml)
½ cuil. à thé de sel (2.5 ml)
½ cuil. à thé de bicarbonate de soude (2.5 ml)
1½ cuil à thé de cannelle moulue

Bien mélanger et ensuite incorporer en pliant :
½ tasse de noix de grenoble hachées (ou pacanes)
½ tasse de pépites de chocolat noir
1 tasse de dahlias pelés et râpés

Versez la préparation dans un moule à pain bien graissé. Cuire au four 50-60 mn à 180°C, jusqu'à ce qu'un curedent inséré au centre de la pâte en ressorte propre.

**SUGGESTIONS**

On a besoin de 250 à 280 gr de tubercules non pelés pour faire une tasse de dahlias râpés.
Les tubercules ont tendance à s'oxyder rapidement quand on les pèle, pour les conserver les mettre dans l'eau.
Cette préparation est suffisante pour 48 petits cupcakes qui cuiront en 25-30 mn à 180°C.
Le pain de dahlia se conserve très bien au congélateur.

## UTILISATIONS EN CUISINE

Lorsqu'au début de l'hiver, les dahlias sont arrachés pour l'hivernage, on peut utiliser les tubercules pour préparer un étonnant gratin de dahlia à la saveur subtile. Les tubercules peuvent aussi accompagner une viande, une volaille.
Les fleurs peuvent s'ajouter à des salades composées.

## DAHLIA & SOUPE À L'OIGNON

Une variante fleurie de la traditionnelle Soupe à l'oignon
Les pétales de Dahlia apportent une touche lumineuse et un goût original.
4 Pers. - Préparation : 20 mn - Cuisson : 25 mn

**INGRÉDIENTS**

3 fleurs de Dahlia
3 oignons de taille moyenne
½ litre de bouillon de légumes, de bœuf ou de volaille
4 tranches de pain
1 cuiller à soupe de farine
2 cuillers à soupe d'huile, d'olive de préférence
Sel et Poivre.

**PRÉPARATION**

Passer rapidement les fleurs de dahlia sous un filet d'eau, détacher les pétales et les déposer sur un torchon.
Réserver quelques pétales qui serviront à la décoration.
Eplucher et couper les oignons en lamelles.
Dans une cocotte faire fondre doucement les oignons avec l'huile.
Verser la farine en pluie dans la cocotte en remuant.
Laisser cuire quelques instants et ajouter le bouillon, le poivre.
Saler légèrement si le bouillon est déjà salé.
A ébullition, baisser la chaleur et laisser mijoter une quinzaine de minutes en ajoutant à mi-cuisson les pétales de dahlia.
Toaster légèrement les tranches de pain.

**SUGGESTIONS**

Servir la soupe avec les tranches de pain et décorer avec les pétales de dahlia mis de côté.