

LE FIGUIER Marianne Cuvelier



Nom scientifique : Ficus carica

Noms communs : figuier

Nom occitan : figuèira

Famille : Moracées

Symbole : d'abondance et de fécondité

Arbre légendaire :

- La figue était l'un des fruits du Paradis pour les Egyptiens.
 - Ulysse s'est accroché à un figuier pour échapper à Charybde.
 - C'est l'arbre de la Connaissance, du Bien et du Mal dans la tradition juive.
 - Son ombre ne porte pas chance car Judas s'y serait pendu mais je crois savoir qu'il y a beaucoup d'autres arbres auxquels il se serait déjà pendu !
- Cultivé au proche orient il y a déjà 4000 ans.

Les Grecs l'ont introduit dans nos régions au 6^e siècle avant JC,

Il fait partie de la vie et du paysage de nos campagnes méditerranéennes, car il est impensable d'imaginer le jardin de mamé ou le maset de papé sans sa vigne et son figuier.

Fleurs : He bien ! On ne les voit pas !

Fruit : la figue est une inflorescence.

Inflorescence = somme des fleurs = figue

Utilisations :

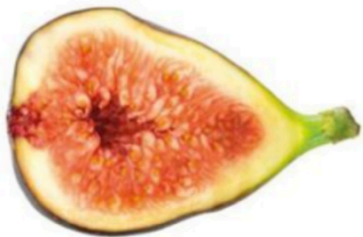
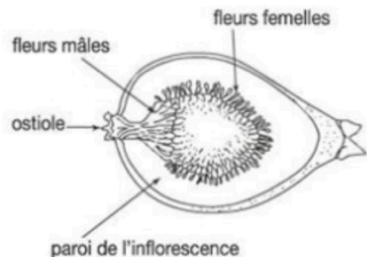
On mange les figues en fruits frais à maturité.

On en fait de la confiture.

On les utilise :

- en pâtisserie : tartes, clafoutis
- en boulangerie dans le pain.
- en accompagnement de préparations culinaires pour les amateurs de plats sucrés/salés : tadjines, foie gras...
- en apéritif avec du fromage de chèvre

On sèche ses fruits pour les conserver et les manger l'hiver avec des amandes et des noix.



Recette de la confiture de figues

PRÉPARATION :

Pour réussir cette confiture il est préférable de choisir des figues relativement mûres et gorgées de soleil...

- Commencer par retirer les queues
- Laver puis couper les figues en morceaux
- Mettre les morceaux dans une marmite ou tout autre ustensile de cuisson
- Ajouter le sucre et mélanger
- Laisser macérer durant 1 à 2 heure(s)
- Avant la cuisson, ajouter la gousse de vanille (facultatif)

Cuisson :

La cuisson est finalement assez rapide mais doit être surveillée car elle peut varier selon le niveau de maturité des figues.

- Verser le jus de citron
- Laisser cuire environ 20 minutes
- Remuer de temps en temps

Pour voir si la confiture de figues est cuite, il suffit de mettre un peu de confiture sur une assiette froide et voir si elle se fige.

Si c'est le cas c'est qu'elle est bonne à mettre en pot.

Une fois cuite vous remplissez chaque pot à niveau, vous refermez et vous les retournez jusqu'à refroidissement complet.

INGRÉDIENTS :

1 kg de figues
600 g de sucre
Le jus d'1 citron
1 gousse de vanille
(facultative)



Une histoire pas ordinaire :

L' Histoire d'une LABORIEUSE POLLINISATION

Cette **figuèira** qui pousse parfois dans des endroits invraisemblables, a une manière, non moins invraisemblable, de nous offrir ses fruits si généreux, qu'on en mange toute l'année.

Il faut savoir qu'il y a des figuiers qui s'auto-fécondent, mais ce n'est pas drôle et donc je n'en parlerai pas.

Mais pour les autres, ça n'est pas si simple !

D'abord il faut un arbre femelle et un arbre mâle.

Le mâle, le **Caprifiguiier** se reconnaît facilement ; l'hiver il n'a que de petites figues au bout des rameaux ; elles sont vertes, spongieuses, sèches à l'intérieur et elles finissent par tomber.

Elles ne sont pas comestibles.

Mais ces petites figues, toutes ratatinées et moches, sont des pouponnières pour de petites guêpes les **Blastophages**, mâles et femelles, qui vont y grandir ; elles sont minuscules. Vous pensez, pour entrer dans une figue !

Quand ces petites guêpes ont fini de batifoler, **Monsieur Blastophage** qui n'a pas d'ailes, épuisé, ...meurt.

Seules, les femelles, chargées du pollen du Caprifiguiier, vont s'aventurer dehors

Et les voilà parties à la recherche de fleurs de figuier femelles qu'elles vont polliniser pour notre plus grand plaisir!