

Pois nain hâtif d'Annonay



Pisum sativum

Règne *Plantae*
Sous-règne *Tracheobionta*
Division *Magnoliophyta*
Classe *Magnoliopsida*
Sous-classe *Rosida*
Ordre *Fabales*
Famille *Fabaceae*
Sous-famille *Faboideae*
Tribu *Fabeae*
Genre *Pisum*

Semis octobre à avril
Récolte avril à juillet



Particularité(s) de la variété

C'est un pois à écosser. De tiges très courtes ne dépassant pas 30 à 35 cm, les noeuds sont rapprochés. Les fleurs sont petites, blanches, à pédicelles courtes, se montrant au 6^e ou 7^e noeud. Les cosques sont longues, droites assez minces presque carré à l'extrémité. Les grains blancs de taille moyenne sont sensiblement saumonés. La variété reste proche du pois hâtif sous chassiss mais contrairement à elle, convient particulièrement pour la culture en pleine terre. Il est adaptable à différents climats, et reste très productif et rustique.

Historique

Le pois nain hâtif d'Annonay apparaît pour la première fois dans la documentation écrite en 1891, dans l'ouvrage *Les plantes potagères* de Villemorin-Andrieux.

Aucune information n'est donnée quant à son origine. Néanmoins, un rapprochement peut être fait avec le marchand grainetier Van Celst qui exerçait à Bruxelles dans les années 1870. Importé peut-être de Belgique à la fin des années 1870, le pois nain hâtif d'Annonay s'est probablement particulièrement adapté à ce territoire (Ardèche) et en a pris le nom.

Variété très hâtive comme son nom l'indique, elle se répand dans toute la France à partir des années 1890 jusqu'aux années 1960. En 1895, *le bulletin du cercle horticole de Roubaix* précise qu'il s'agit d'une variété intéressante car plus productive que le pois hâtif sous chassiss même s'il est un peu plus tardif.

En 1898, le marchand grainetier de Lyon, M. Rivoire le propose dans son catalogue le décrivant comme étant une « excellente variété très naine et très productive ».

En 1902, il apparaît en première position des variétés naines les plus connues dans le bulletin pédagogique des instituteurs et institutrices du Finistère.

Plus d'infos sur
www.crba.fr



c-r.b/a*

* Centre de Ressources
de Botanique Appliquée



GRANDLYON
la métropole

Recette proposée par **Alain Alexanian**, chef étoilé
avec la participation de **Jean-Marie Roche**,
maraîcher bio à Saint-Etienne-des-Oullières (69)

Galette paysanne au pois nain hâtif d'Annonay

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 200 g de pomme de terre nouvelles
- 2 fenouils nouveaux
- 6 carottes
- 4 petites courgettes
- 2 oignons
- 2 échalotes
- 2 aulx
- 1 kg de pois hâtif d'Annonay
- 4 cuillères à soupe de farine de pois chiche
- 2 œufs
- 20 cl d'huile d'olive
- 20g de thé
- 1 barquette de fraises
- 1 bouquet de menthe
- 1 cuiller à café de sel
- 1/4 bouquet de thym
- 1 bouquet de coriandre

Préparation {30 mn}

Faites chauffer l'huile à 60°C pendant 20 min, laissez le thé infusé dedans. Ajoutez les extrémités des pois hâtifs d'Annonay ainsi que quelques feuilles de menthe et fleurs de thym. Laissez infuser 10 min. Filtrez. Réservez.

Coupez les pommes de terre en tronçons d'un centimètre. Placez-les dans une poêle et faites-les cuire à hauteur d'eau avec quelques branches de thym et une pincée de sel. Une fois réduit, rajoutez de l'eau à hauteur ainsi que les cosses de pois finement coupées. Remuez et laissez réduire à sec.

En fin de cuisson ajoutez 1 filet d'huile d'olive au thé, puis moulinez en purée.

Coupez finement ail / oignon / échalote et faites-les revenir dans l'huile aromatisée. Ajoutez de l'eau. Épluchez et coupez les carottes et versez-les dans la poêle. Coupez le fenouil puis les courgettes et versez-les successivement par-dessus. Enfin versez 2/3 des pois en rajoutant, si besoin, un peu d'eau et de sel.

Préparation des galettes

Mélangez les œufs à la purée de pomme de terre et cosses de pois.

Rajoutez les 2 cuillers de farine de pois chiche, une pincée de sel si besoin et le tiers de pois restant.

Dans une poêle chaude avec un peu d'huile, formez des petits tas de purée au pois, laissez cuire 2 min sur une face, retournez 1 min sur l'autre.

Dressage de l'assiette

Placez la purée au centre, les galettes autour, les fraises coupées en 4 par-dessus. Facultativement vous pouvez ajouter quelques fleurs de coriandre.

Bonne dégustation!



graphisme: Séverine Duranton / photos: Imami

Alain Alexanian



Retrouvez la vidéo de cette recette sur
www.amap-aura.org