



Ne dites plus Maitrank, dites Sabayon !

Le mois de mai s'achève et avec lui la préparation du fameux Maitrank, vin prisé par les Luxembourgeois et que l'on confectonne en faisant macérer de l'aspérule odorante dans du vin blanc.

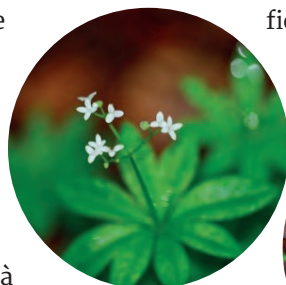
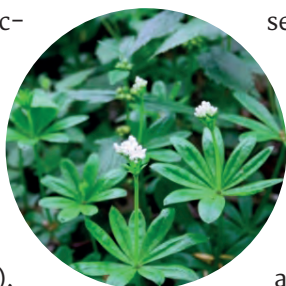
On ne compte plus les théories différentes sur les règles de cueillette (avant ou après floraison), ni le nombre de recettes de cette légendaire *boisson de mai*.

Ce qui est certain, c'est que l'aspérule séduit les papilles avec son goût suave et si caractéristique de foin coupé ou de vanilline, dû à la présence d'un hétéroside qui libère de la coumarine¹ au séchage ; on retrouve également cette dernière notamment dans la fève tonka, très

prisée en cuisine, ainsi que dans la flouve odorante² ou encore le mélilot³.

Loin de me risquer à vous proposer une recette de Maitrank, je vous propose plutôt de varier les plaisirs avec ce sabayon partagé par Anne Evrard.

Mais avant de vous lancer en cuisine, il vous faut avant tout trouver et identifier avec certitude l'aspérule odorante.



1. Dicoumarol ou dicoumarine : composé chimique extrait du mélilot ou obtenu par synthèse, employé comme anticoagulant

2. Graminée qui donne au foin son odeur particulière et agréable

3. Plante herbacée rudérale aux fleurs jaunes en grappes dressées

Sabayon à l'aspérule odorante



Aspérule odorante : nom scientifique *Galium odoratum*. C'est principalement dans les sous-bois que vous trouverez la belle printanière, et particulièrement sous les hêtres.

Il est surnommé aussi « petit muquet » ou « reine des bois ».

Au jardin, elle se plaira également à l'ombre, sous le couvert des arbres. Ce gaillet n'est guère haut (10 à 30 cm) et ne présente pas de ramifications. Une seule tige centrale se dresse, portant une (fausse) ombelle terminale de délicates fleurs blanches à 4 pétales.

2 indices majeurs : l'aspérule pousse en colonies (vous la trouverez donc rarement seule) et ses feuilles sont verticillées. Elles sont réparties en cercle au même niveau autour de la tige.

Si vous pouvez observer tous ces critères réunis, vous préviendrez tout risque de confusion. Attention, une mise en garde s'impose ! Si la plante est largement consommée, il convient toutefois d'en user avec modération pour éviter maux de tête et troubles digestifs. Les cueilleurs veilleront soigneusement à éviter que leur récolte ne moisisse : ceci aurait pour effet d'entraîner la formation de dicoumarol, qui est hémorragique.

N'hésitez pas à utiliser ce gaillet odorant séché dans vos garde-robes pour faire fuir les mites.

En pâtisserie, il aromatisera avantageusement vos laits, crèmes, biscuits, beignets, sorbets, etc.

Enfin, il peut aussi parfumer bières et alcools ou encore du tabac (comme le fameux *Amsterdamer*).

Belles découvertes!



INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

Vin blanc	3 demi-coquilles d'oeufs
Aspérule odorante	6 g
Jaunes d'oeufs	3
Sucre	3,5 coquilles d'oeufs
Orange (non traitée)	1 1/2 pc
Aspérule	4 fleurs

PRÉPARATION :

1. Préparer les tiges d'aspérule odorante : rincer tiges et feuilles.
2. Parfumer le vin en y ajoutant l'aspérule et laisser macérer.
3. Préparer le décor : lever à vif les segments d'oranges. Les placer dans le fond d'un verre. Réserver des fleurs d'aspérule.
4. Monter le sabayon : réaliser un ruban avec les jaunes d'oeufs et le sucre. Ajouter le vin parfumé et filtré. Monter au bain-marie ou sur chaleur très douce en fouettant.
5. Finition : verser le sabayon sur les quartiers d'orange ; décorer de fleurs.

À NOTER : cette recette fonctionne aussi très bien avec du mélilot blanc (*Trigonella alba*) utilisé à la place de l'aspérule odorante.

