

Topinambour

HELIANTHUS TUBEROSUS

Le topinambour, aussi appelé artichaut de Jérusalem, truffe du Canada, poire de terre ou soleil vivace, est une plante potagère et fourragère vivace. Les tiges du topinambour très robustes, ramifiées à la base, se dressent jusqu'à 3 m de hauteur. Ses feuilles alternes, ovales, pointues, pétiolées sont couvertes de poils à la texture rugueuse. Ce légume racine fleurit de septembre à octobre, ses fleurs jaunes en forme de marguerite ressemblent à des tournesols miniatures. Ils sont recouverts d'écailles brun rosé entre lesquelles apparaissent des nœuds. Leur couleur varie du jaune au rouge.

SES HISTOIRES

Originaire d'Amérique du Nord, le topinambour doit son nom à une tribu brésilienne, les Toïoupinambaults. Il est introduit en France au XVII^e siècle et connaît un grand succès, sa progression fut rapide grâce à sa forte adaptabilité même dans les sols pauvres. Il sera boudé au profit de la pomme de terre, à la fin du XVIII^e siècle. Les Français l'ont redécouvert contre leur gré sous l'Occupation pendant la Seconde Guerre mondiale. Les pommes de terre étaient alors réquisitionnées au titre d'indemnités de guerre, mais pas les topinambours ni les rutabagas. Au début du XXI^e siècle, ce tubercule suscite un regain d'intérêt dans le cadre de l'engouement pour les légumes oubliés. Il est notamment réhabilité par des grands chefs de cuisine.

SES UTILISATIONS

En cuisine, le topinambour se consomme à la vinaigrette, en purée, en beignets, en potage, frit, à l'étouffée. On peut aussi déguster les tubercules crus, râpés comme les carottes. Sa saveur se rapproche de celle des fonds d'artichaut ou des salsifis. Les toutes jeunes pousses sont croquantes, juteuses et aromatiques. Les Indiens mâchaient la partie inférieure de la tige comme des chewing-gums. Le topinambour sert aussi d'alimentation pour le bétail et les lapins se régalaient avec les feuilles vertes et les tiges.



Topinambour HELIANTHUS TUBEROSUS