

Le cormier

histoire d'une espèce remarquable

Conférence

présentée par Michel Bartoli

le vendredi 9 octobre à Garrigues

Sortie nature

du dimanche 11 octobre à Garrigues

Photo : M. Bartoli



au Pays d'en Haut

Pour une campagne
vivante, respectée & partagée

Email : aupaysdenhaut@orange.fr

Tel : 05 63 58 01 08

Site internet : www.aupaysdenhaut.fr

Merci à Michel Bartoli pour sa belle et riche présentation du cormier.

Extraits de la présentation

Sorbus domestica L.

Le petit monde des sorbiers

Il y en a où ?



L'arrière plan de ce document provient d'une photo du bois du cormier d'Azas tombé en 1999.

Le cormier autrefois

Les feuilles

Les fleurs



Le bois



Les fruits



Clubs de cormierphiles



Association CORMIER *Sorbus domestica*

Adresse postale :
Les Pultevinières
61130 LA CHAPELLE-SOUËF

Siège social :
Mairie de CORMES 72400

Renseignements :
Evelyne Moinet (présidente)
02 33 73 17 82

Site web :
<http://www.cormier-sorbusdomestica.com>

Association CORMIER

Tél : 06 82 33 57 78
contact@associationcormier.fr

AC2F

ASSOCIATION CORMIER FRUITIER FORESTIER
2 Chemin de Rosières
55500 LIGNY EN BARROIS

... et puis voici les confitures et autres gâteaux.

Confitures de cormes:

Une fois ramassées et lavées, vos cormes choisies bien blettes seront portées à ébullition quelques minutes puis passées au moulin à légumes afin d'en éliminer les peaux et les pépins.

A son poids, on ajoutera entre 70 et 100% de sucre avec un peu d'eau que l'on remuera ponctuellement durant la vingtaine de minutes (maximum) que dure la cuisson. Certain y rajoute le jus d'un citron....

Il vous reste à les mettre ensuite en pot; pour cela ébouillantez-les en les retournant rapidement au-dessus de votre bassine avant de les mettre en contact avec la confiture (cela évite le choc thermique), fermez-les hermétiquement (retournés ou pas) et patientez jusqu'à la dégustation.

Quelques soient les variantes choisies, l'amateur retrouve le goût si particulier du fruit crû dans sa confiture de cormes; en cela c'est exceptionnel !

Charlotte aux cormes:

A faire en compote, pour cela comptez 500 grammes de cormes auxquels vous ajoutez 1 verre de fromage blanc, puis de crème fraîche avec le jus d'un demi citron et 100 grammes de sucre.

Tapissez votre moule à charlotte de vos boudoirs préalablement trempés dans un peu d'eau sucrée...parfumée à l'eau de vie de cormes. Déposez votre première couche de compote (la consistance doit être assez épaisse), puis une couche de boudoirs, recouverte à son tour par une seconde couche de compote.....en terminant toujours par les boudoirs.

Ce dessert est d'autant plus apprécié qu'il sera fait la veille et après repos au réfrigérateur servit toujours frais.

Gâteau de cormes:

Récoutezvos cormes et laissez-les blettir. Mettez-les dans une casserole, couvrez d'eau et portez à ébullition. Quand elles sont tendres, réduisez-les en purée au moulin à légumes ou à l'étamine. Réduisez le beurre en pommade, ajoutez le sucre et l'œuf, puis la purée de cormes. Mélangez soigneusement avec la farine, cannelle, levure et sel. Homogénéisez le tout, versez la pâte obtenue dans un moule beurré. Cuisez à four moyen, thermostat 4 pendant 25 à 30 minutes. Pour vérifier la cuisson, une lame de couteau plantée dans votre gâteau doit ressortir sèche.

Liste des ingrédients:

500 g. de cormes, 100 g. de beurre, 200 g. de sucre fin, 1 œuf, 150 g. de farine, 1 c. à café de cannelle et 1 de levure chimique.

Recette tirée de la "cuisine sauvage des haies et des talus" par Anne-Marie Bertrand, éditions de Terran 2014, ISBN 2-8129-0231-4.

Sirop de cormes:

Après avoir sélectionné et lavé vos cormes récoltées blettes, vous les recouvrez d'eau bouillante pendant une matinée. Ensuite vous les passez de votre récipient à un linge fin pour en exprimer le jus. Dans une bassine vous mettez poids pour poids de ce jus et de sucre et vous faites cuire au minimum 15 minutes. Embouteillez puis stérilisez afin de le garder de longs mois. Il vous servira (coupé d'eau) comme boisson désaltérante, comme moyen de parfumer et sucrer vos tisanes, thés ou simplement eau chaude; certain, l'utilise pur sur leurs desserts, gaufres, crêpes et mêmes yaourts.

En sauce d'accompagnement d'un rôti de sanglier ou de porc fermier:

Faire cuire quelques cormes à l'eau et servez-vous de l'eau de cuisson pour déglacer votre plat de viande. Après, ajoutez vos cuillères de pulpe de cormes suivant votre convenance (et gourmandise) avec un peu de crème. Rectifiez cet assaisonnement avec du sel et du poivre, certain rajoute du raifort. Bon appétit, bien sûr!

La sortie nature : des oiseaux, des plantes, et un majestueux cormier

Le cormier situé sur le sentier « la boucle de Perbosc »



Les oiseaux vu et entendus :

Aigrette garzette
Bergeronnette grise
Bruant proyer
Faucon crécerelle
Fauvette à tête noire
Goéland leucophée
Grand cormoran
Héron cendré
Hirondelle de fenêtre
Hirondelle rustique
Mésange bleue
Mésange charbonnière
Milan royal
Pigeon ramier
Pouillot véloce
Rougegorge familier
Tarier pâtre



Bruants proyers - Photo M.Bartoli



Milan royal - Photo M.Bartoli