



Gâteau de tante Carole

Pour 4 personnes

3 ou 4 pommes acides
150 g de sucre semoule
2 beaux œufs

100 g de farine tamisée
1 cuillerée à café de levure
50 g de beurre fermier doux

- Beurrer un moule à génoise.
- Peler et évider les pommes puis les couper en lamelles régulières.
- Dans un saladier, mélanger le sucre avec les œufs battus.
- Incorporer la farine tamisée avec la levure.
- Faire fondre le beurre et le verser à peine tiède dans la préparation.
- Travailler fermement cette pâte avec une spatule en bois jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse.
- Ajouter les lamelles de fruits et mélanger délicatement.
- Verser l'appareil dans le moule à gâteau et cuire aussitôt à four moyen pendant 30 min environ.

C'est facile, vite fait et rudement bon si les ingrédients ont été choisis avec soin.

Teurgoule

Pour 4 à 6 personnes

2 l de lait cru	100 g de sucre semoule
150 g de riz caroline	1 pincée de sel
2 cuillerées à soupe de cannelle	30 g de beurre

- Préchauffer le four à 180 °C (th. 6-7).
- Faire bouillir le lait. Le laisser tiédir.
- Mettre dans une grande jatte en terre vernissée allant au four le riz sec, la cannelle, le sucre et la pincée de sel.
- Verser dessus le lait. Bien remuer. Enfourner et laisser cuire pendant trois bonnes heures et sans remuer. Quand une belle croûte commence à se former à la surface, parsemer de noisettes de beurre.
- Servir la teurgoule brûlante.



Omelette douce au calvados

Pour 4 personnes

8 gros œufs
150 g de sucre
30 g de beurre
8 cl de calvados
Sel

- Casser les œufs dans un saladier. Ajouter le sucre et une pincée de sel. Fouetter énergiquement.
- Faire fondre une belle noix de beurre dans une poêle et y verser la préparation. Remuer sans cesse et façonner.
- Lorsque l'omelette est cuite, la rouler sur un joli plat de service.
- Faire chauffer le calvados dans une petite casserole. Enflammer l'alcool et le verser sur le dessert juste avant de le servir.

Sablés de Caen

Pour 6 personnes

3 œufs	1 pincée de sel
1 citron	125 g de sucre semoule
250 g de farine	250 g de beurre

- Faire cuire les œufs à l'eau bouillante pendant 10 min. Les refroidir sous l'eau froide. Les écaler. Séparer les jaunes des blancs.
- Dans une terrine, verser la farine, le sel, le sucre et les jaunes d'œufs. Mélanger énergiquement à la fourchette.
- Faire ramollir le beurre et l'incorporer doucement à la préparation.
- Laver et essuyer le citron et incorporer son zeste à la pâte.
- Bien pétrir avec la main et façonner une boule de pâte. La recouvrir d'un linge et la laisser reposer dans un endroit frais pendant une heure. Préchauffer le four à 220 °C (th. 7-8).
- Abaisser la pâte au rouleau à pâtisserie sur une épaisseur d'un demi-centimètre. Y découper de grands cercles avec un emporte-pièce cannelé. Les couper en quatre.
- Mouiller la tôle à pâtisserie et y déposer les sablés. Faire cuire de 7 à 8 min.



Table des recettes

Entrées 4

Omelette de la Mère Poulard	4
Soupe de légumes au lard	5
Velouté aux moules	6
Croquettes de camembert.....	8
Terrine fermière au calvados	10
Andouillettes à la mode de Bayeux	11
Boudin noir sur son lit de pommes	12

Coquillages et crustacés14

Demoiselles de Cherbourg à la nage	14
Blanquette de Saint-Jacques.....	15
Grandes aumônières de Saint-Jacques	16

Poissons 18

Barbue à la dieppoise	18
Cabillaud à la paysanne.....	19
Filets de soles à la mode des pommes	21
Tournedos de lotte au pommeau et au calvados	22
Raie à la cauchoise.....	24
Carrelet au cidre	25
Chaudrée à la mode du pays de Caux.....	27

Viandes.....28

Côtes de veau du pays d'Auge.....	28
Poulet vallée d'Auge	29
Pigeonneaux au cidre.....	30
Pot-au-feu de gigot d'Yvetot.....	32
Bœuf mode à la normande.....	34

Desserts36

Tarte d'Yport	36
Pommes dorées à l'eau-de-vie de cidre....	37
Bourdelots haut-normands	38
Gâteau de tante Carole	40
Teurgoule.....	42
Omelette douce au calvados.....	44
Sablés de Caen.....	45

Ci-contre : Omelette de la Mère Poulard (p.4)