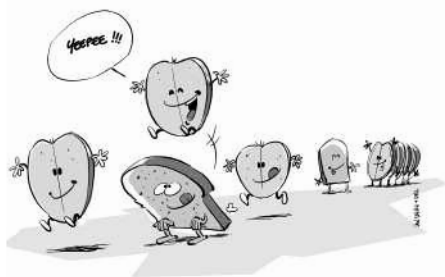


## POMMES BRIOCHÉES DE TANTE CATHERINE



**Pour 4 personnes**  
**4 tranches de pain brioché**  
**3 belles pommes sucrées**  
**100 g de sucre en poudre**  
**½ verre de lait - 2 oeufs**  
**125 g de crème fraîche**  
**un peu de beurre**  
**une pointe de cannelle**  
**rhum ou calvados**

Petit dessert rapide et irratable, que l'on peut faire en portion individuelle, et servir (raffinement gourmand) avec une boule de glace à la vanille. Quand on oublie son régime !

Prenez un plat de préférence carré.

Beurrez-le et disposez les 4 tranches de pain brioché.

Mouillez les tranches avec le lait. (Quelles gouttes de rhum ou de calvados peuvent être ajoutées, question de goût et d'âge des consommateurs).

Faites une compote de pommes à la cannelle et posez la sur les tranches de brioches en une bonne épaisseur : cela rend l'ensemble bien plus moelleux..

Epluchez et coupez les pommes en tranches et disposez-les sur la compote.

Dans un bol, battez avec une fourchette la crème fraîche et les œufs et ajoutez le sucre.

Pour ma part, j'ajoute une cuillerée de cannelle. Saupoudrez d'un peu de sucre en poudre et mettez au four chaud, température 180° pendant 20 minutes (jusqu'à ce que le dessus soit un peu doré)

Ce dessert est simple, bon et peut avoir des variantes. On peut tartiner les tranches avec de la crème de spéculos, ou du miel.



**A lire dans** *Plantes cultivées en Pays d'Auge, Montviette Nature en Pays d'Auge.*

**A découvrir au Jardin Conservatoire de Saint-Pierre-sur-Dives**

## LE MACERON

Charlemagne, en son temps, avait imposé la culture du maceron dans les domaines de la Couronne.

Candolle, célèbre botaniste du XIX<sup>e</sup> siècle, retrace l'histoire de ce légume dans son ouvrage *L'origine des plantes cultivées* : « De toutes les ombellifères servant de légume, celle-ci a été une des plus communes dans les jardins pendant environ quinze siècles. Dioscoride dit qu'on en mangeait la racine ou les feuilles à volonté, ce qui suppose une culture. Les Italiens l'ont beaucoup employée sous le nom de *Macerone*. Ensuite, les horticulteurs anglais ou français n'en parlent plus. »

Si le maceron n'est plus cultivé depuis déjà trois siècles, il n'en reste pas moins présent en Basse-Normandie. Son aire de prédilection est le littoral où il se plaît à coloniser l'intérieur du cordon dunaire. La plante trouve dans le sable un terrain idéal où enfoncer profondément sa racine. Et il se maintient au creux des fossés du château de Caen, où il a probablement été cultivé autrefois.

F. Gidon fait état de ses *Essais culinaires* : « Les racines étaient mangeables en petites quantités, mais qui en grande quantité auraient été indigestes, et dont le goût de céleri se compliquait d'un élément aromatique rappelant l'odeur du bouc » ! Voici tout de même une recette pour accommoder le maceron : goûtez les jeunes feuilles coupées au ras du collet en fin d'hiver, cuites à l'eau, égouttées et accompagnées d'une béchamel relevée. C'est un régal d'une finesse somptueuse !