



**250 g de chocolat à cuire**  
**200 g de beurre**  
**1 verre de lait**  
**200 g de sucre**  
**100 g de farine**  
**6 œufs**

## Le délicieux de Sylvie

Il est un monsieur très sérieux qui rêve encore de ce gâteau. J'en tairai le nom, mais si vous avez, vous aussi, une passion pour le chocolat, ce gâteau facile à réaliser est un vrai délice : fondant au cœur, moelleux, il accompagne avec bonheur la pause goûter de l'après-midi. Il faut le déguster seul, certains y mettront une pointe de confiture d'orange amère en accompagnement, d'autres napperont sa noirceur d'un trait de crème anglaise. C'est selon... mais seul, il est parfait.

Faire fondre le chocolat et le beurre au micro onde ou au bain marie. Batre les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient blancs. Monter les œufs en neige ferme. Mélangez le chocolat fondu et le beurre à la farine en incorporant progressivement le verre de lait. Quand le mélange est homogène, incorporez à la spatule les blancs en neige sans les casser.

Mettre dans un moule à manqué ou un moule à cake pendant 30 minutes à 200° thermostat 7.

Le gâteau doit être moelleux au centre. Couteau un peu humide.

Recette proposée par Sylvie Desramé, gardienne du château du Val Richer.

## Les « Pés » ou haricots

Introduit assez tardivement, le haricot s'implante en Europe du nord au XVIII<sup>e</sup> siècle. En Normandie, il remplace alors fèves et pois dont il emprunte les noms.

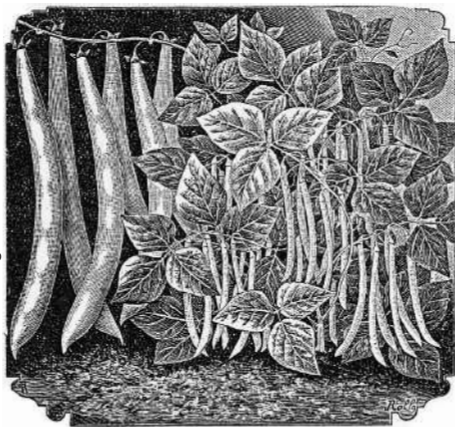
« Pés, pois, fèves, pois de mai », Louis Dubois note que les Normands appliquent au haricot nouvellement introduit le nom des légumineuses qu'ils consommaient auparavant. Les haricots sont à rames, ils se mangent secs ou « entre vert et sec ». Au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle se répand la mode des haricots sans parchemin. De nombreux jardiniers vont sélectionner des variétés nouvelles. Certaines connaîtront une renommée nationale comme le haricot « Petit Carré de Caen ». Découvert à Fontaine-Henry en 1848, il sera commercialisé jusque vers 1960 avec d'autres variétés locales.

En 1937, la Maison André Heusse à Lisieux propose aux jardiniers un « Flageolet Prolifique de Lisieux » et le « Petit Carré de Caen nain blanc », ainsi que le « Coco de Caen ».

Jusqu'en 1960, les jardiniers de l'Eure et de Lisieux cultivaient le « Haricot de Pont-Audemer ».

Sur le marché de Berna, était vendu le « Flageolet à feuilles d'ortie ».

Près d'Orbec, une grand-mère confectionnait traditionnellement une tarte aux cocos blancs qu'elle servait à ses petits-enfants. La recette n'a pu être recueillie...



*Haricot nain beurre*

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

Présentation de la plante par Christiane Dorléans