



*1 fond de tarte feuilletée
1/4 livarot (pas trop fait)
1/4 camembert (pas trop fait)
1 petit chèvre frais
150 gr de crème fraîche, épaisse
2 œufs*

TARTE AUX 3 FROMAGES

Une tarte est chose aisée à réussir. Celle-ci, un peu plus surprenante dans son parfum, nous fait abandonner les fromages aux pâtes cuites habituelles, pour des produits de chez nous. La seule astuce consiste à mettre les fromages au congélateur afin de les rendre aptes une confrontation avec une râpe manuelle.

Râper livarot et camembert, écraser le chèvre frais et mélanger le tout avec la crème et les œufs. Mettre sel, poivre en fonction des goûts, les fromages sont déjà salés, finissez par une pointe de muscade. Versez la préparation sur une pâte feuilletée. Mettre au milieu du four à température de 190°, environ 25 minutes (temps variable selon le four). Attendre que la tarte soit bien dorée. Servir avec une salade verte relevée d'échalotes et de persil, ou quelques brins de cerfeuil, cela complète les saveurs fromagères de la tarte. Cidre sec obligatoire.



MÉRITE AGRICOLE

Vous aviez glissé dans une enveloppe ornée de deux forts poireaux, quelques graines, en guise d'invitation. Quels beaux symboles !

Christiane Dorléans recevait en effet cette aimable décoration qui honorent ceux qui se penchent vers la terre, préservent et protègent les plantes, les connaissent, les aiment et les font aimer, ce Mérite agricole que chacun nomme plus simplement Poireau.

Nous tenons à joindre nos félicitations à celles exprimées lors de la cérémonie à Saint-Pierre-sur-Dives le 20 avril 2007, et rappeler combien le Jardin conservatoire des fleurs et Légumes du Pays d'Auge doit à sa conceptrice si justement décorée.

Ainsi dans ce numéro il n'y a pas de petites fleurs mais un clin d'œil à l'auteur de cette rubrique.