

LA POËLÉE DE BULOTS



Par personne

10 bulots (moyen) 5 petits lardons
 1 belle gousse d'ail 1 échalote
 persil, sel, poivre
 1 verre à liqueur de cidre
 des feuilles de salade

Escargots de mer, petites bêtes tantôt adorées tantôt détestées, le bulot ou ran (c'est selon) est invariablement consommé de la même façon : on l'extrait de sa coquille à table et on le trempe dans la mayonnaise (un classique). Mais je vous propose un petit régal.

Cuire les bulots (ou les acheter cuits) de préférence de taille moyenne. Les extraire de leur coquille (au besoin en cassant celle-ci pour avoir la bête en entier).

Dans une poêle, faire revenir, dans le beurre, des échalotes très finement hachées, les lardons fins, saler, poivrer. Quand les échalotes sont dorées, ajoutez une pointe de cidre. Mettre les bulots décortiqués dans la poêle, parsemez d'ail et de persil hachés, vérifiez l'assaisonnement. Ne pas laisser longtemps, juste pour tiédir nos braves escargots de mer

Dans une assiette, disposer une salade croquante, un peu amère (avec un assaisonnement classique léger), mettre les bulots au milieu. Une branche de persil en décoration complète le tout.

Cidre sec et tartine de pain avec du beurre salé de préférence.

LE GROSEILLIER À MAQUEREAUX



Le groseillier à maquereaux était très fréquent dans les jardins du Pays d'Auge jusqu'en 1960. Il avait sa place dans le jardin des petits fruits qui servaient à faire des confitures, des liqueurs ou étaient consommés tel quel.

A partir de 1850, la demande accrue des clients a amené les pépiniéristes à diversifier les variétés d'arbres et d'arbustes. Chaque jardin augeron abrite habituellement un petit coin réservé aux « fruits rouges » : groseilliers à fruits rouges parfois blancs, groseilliers à maquereaux et quelques pieds de cassis noir pour faire les gelées et la liqueur de la maisonnée. Au milieu de ces arbustes est parfois planté un cassis à grain jaune.

Le groseillier à maquereaux est un arbuste épineux facile à reconnaître. D'après Louis Corbière, qui a publié *la Nouvelle Flore de Normandie* en 1893, il poussait spontanément dans les haies du Pays d'Auge, mais était déjà alors cité comme espèce rare.

Il doit son nom à l'utilisation principale qui était faite de ses fruits. En voici une recette blainvillaise : « Farcir les plus gros maquereaux avec de la mie de pain, du fenouil haché menu et de grosses groseilles, pas tout à fait mûres que l'on a fait blanchir dans l'eau bouillante. Envelopper les poissons dans les feuilles de fenouil, faire griller puis servir avec une sauce à la crème dans laquelle on a mis des groseilles blanchies. »

Ces gros fruits rosés sont aussi délicieux préparés en gâteaux, avec un fruit plus sucré pour compenser leur acidité.