



*8 pommes épluchées et creusées
24 petits bâtonnets de cannelle
160 g de sucre
8 petites feuilles de laurier
80 g de beurre
40 cl de cidre
8 petites cuillerées de lait
concentré non sucré*

POMMES COMME LES FAISAIT MA MAMIE

Aux dires de mes parents, ma gourmandise serait née... des vacances passées chez ma marraine, couturière à Paris et follement douée et adroite de ses mains. Quand elle cuisait ses pommes au four, comme j'étais trop petit, je lui demandais un tabouret et lui disais : « fais voir marraine ça qui (cuit). » Je souhaite à toutes et à tous d'avoir une marraine avec de tels doigts et un cœur de fée.

Dans un plat allant au four, disposer les pommes, piquer des bâtonnets de cannelle dans le creux du milieu. Ajouter une feuille de laurier et 10 g de beurre pour chaque pomme. Parsemer de sucre, arroser de lait concentré et de cidre. Faire cuire à four chaud (160°).

Vérifier la cuisson des pommes en y enfonçant la pointe d'un couteau.

Déguster bien chaud.

Recette proposée par Michel Bruneau



*A lire dans Plantes remèdes en
Pays d'Auge, Montviette Nature en
Pays d'Auge
A découvrir au Jardin Conservatoire
de Saint-Pierre-sur-Dives*

LE CHOU « DES FAMILLES »

Dans les jardins du Pays d'Auge, on cultivait un chou perpétuel : le chou « Bouture » qui fournissait, toute l'année, des pousses bien vertes.

Le chou « bouture » ou dit « des familles » est un légume un peu déroutant. C'est un buisson le plus souvent effondré sur le sol. Son feuillage perpétuel apporte du « vert » dans la cuisine quand tout est gelé. C'est une espèce botanique un peu curieuse qui ne fleurit pas ou rarement. Elle ne se reproduit que par boutures ou éclats de tiges.

Beaucoup d'Augerons se souviennent de ce légume sous le nom de « chou vert » ou « chou éternel ». « On en avait un carré de cinq par six mètres dans le jardin. Ils étaient toujours à la même place. Ça ne gèle pas. »

Les feuilles étaient consommées dans la soupe quotidienne et données aux cochons et aux lapins.

Il était aussi utilisé pour nettoyer l'organisme. A cette époque, il fallait prendre une purge deux fois l'an. Avec ses grands choux verts, on faisait de la soupe. On ne prenait que le bouillon, pendant plusieurs jours.