



Matériel 4 cercles de métal
Ingrédients pour 4 personnes
 1 fond de pâte brisée
 6 pommes - 50 g de beurre
 60 g + 50 g de sucre
 1 sachet de crème brûlée
 100 g de crème fraîche
 un peu de calvados

DELICE NORMAND DE L'EAU VIVE

Voici un dessert délicieux demandant un tout petit peu de matériel à savoir des cercles en métal pour maintenir la préparation. Pour le reste, c'est facile, bien qu'un peu délicat. Essayez donc une fois avant de le faire pour de bon...on ne sait jamais.

Préparer des ronds de pâte brisée de la taille des cercles, et faites-les cuire en les maintenant sous une feuille d'alu avec des haricots secs, ils resteront plats. Eplucher et couper en petits carrés des pommes, les faire compoter avec le beurre et le sucre. Sur un plat, placer un cercle de pâte cuite sous chaque cercle de fer, puis disposer les pommes compotées sur $\frac{3}{4}$ de la hauteur. Laisser refroidir. Pendant ce temps, préparer la crème brûlée en sachet, et verser sur les pommes jusqu'en haut du cercle. Laisser refroidir.

Disposer dans une assiette individuelle, puis saupoudrer la crème de cassonade et passer quelques instants sous un grill très chaud. Enlever le cercle avant de servir.

Servir à côté une crème normande en mélangeant la crème, sucre et un doigt de calvados, elle est délicatement versée, selon le goût de chacun, sur le délice normand

Recette d'Olivier Lesaint, restaurant et chambre d'hôtes, L'eau vive, hameau de Jobles à Fatouville-Grestain (5 mn de Honfleur) 02 32 57 67 44.



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

LE BUIS

Le buis protégeait le potager et la maison du mal fait et du feu du ciel. Chaque fois que le marcheur rencontre une portion de buis dans une haie, il longe ce qui a été autrefois un jardin potager. Il protégeait du mal fait, des jeteurs de sorts. Son rôle protecteur s'étend à toute la ferme. Les anciens disaient qu'il fallait en planter un pied dans le jardin avant d'entrer dans sa maison. Le buis béni du dimanche des Rameaux est mis dans chaque pièce de chaque bâtiment : maison, écurie, étable, clapiers, cave à cidre, etc. Certains en jetaient dans les mares et en disposaient sur les tombes. L'ancien buis était soigneusement récupéré et brûlé en une belle flambée, le soir, dans une cheminée afin d'éviter qu'il ne fût profané.

Dans certaines communes du canton de Saint-Pierre-sur-Dives, lorsque les nouveaux mariés arrivaient dans leur maison, ils mettaient un rameau de buis dans chaque pièce.

D'autres usages se distinguent de la protection de la maison. Tel ce dicton : « La couvée bien réussit/Si tu mets du buis béni/ Parmi la paille du nid. »

Le buis fait aussi partie des plantes remèdes utilisées dans la médecine populaire. Pour le zona, un herboriste de Saint-Pierre-sur-Dives avait donné ce remède : chaque jour, couper une branche fraîche de buis. Faire bouillir des feuilles, la valeur d'une cuillère. Laisser refroidir et se badiageonner avec l'eau.

Malgré son omniprésence dans le Pays d'Auge, une question subsiste quant à son introduction dans notre région. Car jusqu'à ce jour, le buis n'a