

DE TOUTES FAÇONS DES COQUES...



*Oeuf... coque
(photo B. Dutour)*

L'été a vu revenir une pratique un peu disparue : la pêche aux coques. Elles sont là, abondantes, belles et charnues et toujours aussi « goûteuses ». Aussi, si vous avez encore l'occasion d'aller sur la plage à marée basse, de Franceville à Villers, ramassez quelques coques, pas plus que vos besoins, juste ce qu'on appelle « une cuisine » qui indique la juste mesure. Les coques doivent dégorger une nuit dans de l'eau (20 gr de sel pour un litre d'eau). Une fois rincées, faites-les ouvrir sur feu vif. Ensuite vous avez le choix.

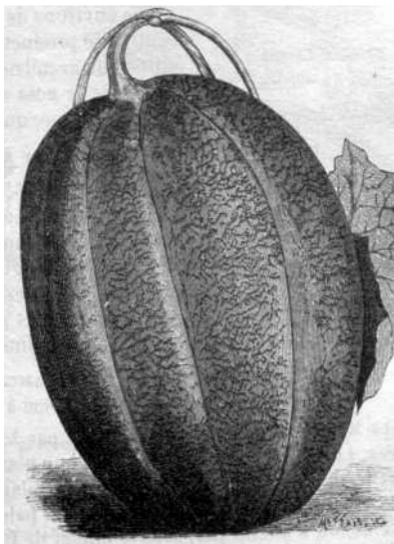
Au naturel : ouvertes, encore chaudes, parsemées de persil haché, on les déguste avec pain, beurre et cidre.

Avec des pâtes : ôtez les coques des coquilles et ajoutez-les à un plat de pâtes, et quelques cuillerées de crème fraîche pour la sauce, ou une belle noisette de beurre. Ni gruyère, ni sauce tomate.

Les coques épluchées, ôtées de leurs coquilles, s'accommodent très bien. En salade avec un peu d'oignons en rondelles ; si votre récolte est belle, un gratin avec un peu de chapelure sera excellent ; en cassolette avec une petite sauce crème épaisse et parfumée à la muscade, vous aurez une entrée de choix.

Les coques se congèlent très bien, il faut juste la patience de les enlever de leur coquilles. Mais c'est bon ensuite, juste revenues à la poêle avec un petit beurre d'ail...

Profitez des grandes marées de septembre... Bon appétit.



A lire dans Jardins Savoureux en Pays d'Auge, Montviette Nature en Pays d'Auge.

A LA RECHERCHE DU MELON DE HONFLEUR

Melon de Honfleur, melon de Lisieux ou de Notre-Dame-de-Courson, il était autrefois cultivé en plein champ. Ce fabuleux melon a-t-il définitivement disparu ?

Le melon de Honfleur était cultivé sur les coteaux les mieux exposés au soleil autour de Lisieux, Honfleur et Orbec. Des soins tous particuliers lui étaient apportés. A Tordouet, un ancien éleveur réservait le fumier de ses moutons pour la culture du melon de Honfleur en plein champ. « On répandait de la brique pilée à leur pied pour obtenir de plus beaux fruits ». « Lorsqu'il arrivait que des melons se fendent après une pluie, on saupoudrait du sucre dans la fente ».

Ce melon est décrit comme très vigoureux. Le fruit est gros, allongé avec des côtes marquées, finement brodé, prenant à maturité une couleur jaunâtre un peu saumonée. Sa chair orange est assez épaisse.

Ces énormes fruits sont mûrs au début du mois de septembre et donnent l'occasion de grandes foires dans tout le Pays d'Auge. La plus célèbre était alors « La Saint-Gourgon », le dimanche le plus près du 9 septembre, à Saint-Julien-de-Mailloc. La foire de Saint-Gourgon a pris fin avec la guerre de 1914, comme toute la culture du melon en Pays d'Auge.