

PETIT GRATIN D'AGRUMES



pour 4 personnes

*1 pomelo, 1 orange et demi,
1 poire (comice), 2 jaunes d'oeufs,
10 cl de crème fraîche légère
30 gr de sucre en poudre,
1 cuillerée de cointreau*

Petit dessert rapide, très frais (bien que servi chaud), qui mélange agréablement des saveurs acides et douces.

Utilisez pour la présentation des ramequins à crème brûlée qui vont au four.

Pelez le pomelo et une orange à vif.

Détachez les quartiers.

Epluchez et coupez en lamelles la poire.

Dans une casserole, mélangez le jus d'une d'1/2 orange, le sucre et les jaunes d'œufs.

Fouettez 3 minutes sur feu doux, la préparation doit doubler de volume.

Hors du feu, ajoutez la crème.

Disposez les fruits dans les plats à gratin, nappez-les de crème et faites dorer 1 minute sous le gril du four, qui a été allumé afin d'être très vif.

Voilà, c'est impossible à rater, donc lancez-vous sans risque.

LE « LYS DES CAMPAGNES »



A découvrir au Jardin Conservatoire de Saint-Pierre-sur-Dives.

En 1995, en visitant un petit jardin rural dans une ferme de Mittois, près de Saint-Pierre-sur-Dives, nous découvrons près de la pompe l'imposante touffe d'une plante inconnue. La grand-mère qui nous accueille l'appelle « amaryllis de jardin ». Elle le cultive depuis 1950. C'est un bulbe très gros, qui ne gèle pas. Il passe l'hiver en terre. Au mois de mai, il dresse ses hampes florales délicieusement parfumées. Les fleurs d'un blanc pur se succèdent pendant deux à trois semaines. Jusqu'à l'automne, les feuilles d'un beau vert bleu, forment un feuillage intéressant au fond du jardin.

Identifié, le pancrais d'Illyrie a été confié au Jardin Conservatoire de Saint-Pierre-sur-Dives. Une grand-mère originaire de Honfleur se souvient : « en 1930 à la Rivière Saint Sauveur a lieu la communion solennelle. Pour la procession, après la cérémonie, les garçons portent le cierge. Les filles, vêtues de la robe et du voile, tiennent dans leur main un 'lys des campagnes' ou pancrais. Le curé de la paroisse en cultivait de nombreux pieds dans le jardin du presbytère ».

Quelques années plus tard, une troisième grand-mère s'arrête devant la plante en fleur. Autrefois fleuriste à Falaise, elle se souvient l'avoir utilisé dans les bouquets de mariée. Les fleurs étaient cultivées et achetées dans la région. Après la guerre, elle n'en n'a plus retrouvé.

Cette plante, que l'on a cru longtemps être la fantaisie d'une seule jardinière, se révèle avoir été cultivée, pour des usages proches, en quelques jardins du Pays d'Auge.