

## LE CAMEMBERT FAÇON PETITE BOUCHERIE DE HONFLEUR



**Pour 2 personnes**  
**2 Camembert au lait cru**  
**200g de lardons**  
**1 gros poireau**  
**sel-poivre**  
**Un petit verre de calvados**

Blondir puis griller les lardons.  
 Tailler les blancs de poireaux en julienne puis frire.  
 Retirer la croûte supérieure du camembert puis le replacer sans le papier dans la boîte  
 Arroser d'un peu de calvados et mettre au four 20 minutes à 160°.  
 Avant de servir, disposer poireaux et lardons sur le dessus.  
 Servir accompagné d'une petite salade et d'une bolée de cidre.

*Recette proposée par le restaurant  
 Petite Boucherie de Honfleur  
 Place de la porte de Rouen  
 14600 Honfleur*

## LE CASSIS À GRAIN JAUNE



**Si l'on parle de sorbet, de gelée ou de liqueur de cassis, chacun d'entre nous évoque, forcément, le cassis à grain noir. Mais, en de rares jardins de Normandie, on cultive toujours un mystérieux cassis à grain jaune.**

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

Chaque jardin abrite habituellement un petit coin réservé aux « fruits rouges » : groseilliers à fruits rouges parfois blancs, groseilliers à maquereau 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. Jamais plus d'un seul pied. On ne sait aujourd'hui ni d'où il provient, ni à quelle époque il est entré en Normandie. La Société Nationale d'Horticulture ne conserve la trace que de deux variétés très peu cultivées en France au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. La deuxième variété décrite est de toute évidence le cassis que nous avons retrouvé en Basse-Normandie : « Cassis à fruits jaunes *Rubus nigrum, f. xantrocarpum hort. Doch* : Arbuste touffu, de vigueur plutôt moyenne. Feuille grande vert vif. Grappe moyenne de volume variable. Fruit assez gros brun verdâtre. Pulpe juteuse, sucrée, parfumée, ferme. Maturité tardive. Rendement abondant mais irrégulier. C'est une variété d'amateur. »  
 Le fruit, plus sucré que le noir, est mis en bocal quand le grain est complètement mûr, qu'il a pris une teinte vieil or. Voici la recette du cassis à « l'eau-de-vie ». Récolter les fruits bien mûrs, les égrener, les rincer. Mettre les fruits dans un bocal en verre fumé (pour la lumière). Les couvrir d'eau-de-vie, ou à défaut de calvados. Boucher et garder ainsi 2 mois à l'abri de la lumière. Ensuite il faut sucrer et attendre Noël pour les consommer. Les fruits sont dégustés avec l'alcool.