

LA PAVLOVA



3 œufs
200g de sucre
sucre vanillé
fruits frais de la saison coupés en
petits dés (fraises, framboises...)

Alors que les fêtes arrivent, voici un dessert qui allie goût, élégance, légèreté et surtout facilité, à condition de bien respecter ce qui est écrit. Il faut surtout le faire la veille. Cette recette est peut-être connue par nombre d'entre vous, mais ceux qui la découvrent, doivent savoir qu'elle a été inventée par un chef... australien, pour la grande danseuse russe, la Pavlova, qui souhaitait manger légèrement... à l'image de son tutu.

Battre les trois blancs en neige avec une pincée de sel jusqu'à obtenir une préparation ferme. Ajouter alors petit à petit le sucre tout en tournant, ainsi que le sucre vanillé. Les blancs doivent faire des piques, expression imagée. Finir par une petite larme de vinaigre blanc : la meringue sera brillante.

Sur un papier sulfurisé ou sur une feuille de cuisson « qui n'attache pas » disposer les blancs en couronne avec une cuillère ou à l'aide d'une douille. Pour ménager le trou central on peut le faire avec un rond de papier sulfurisé. Respecter surtout ce qui suit : mettre à four chaud à 120° pendant 1h. Laisser le gâteau dans le four toute la nuit sans l'ouvrir. Votre meringue sera parfaite au matin.

Au moment de servir : disposer des fruits frais coupés en petits dés (fraises et framboises à la saison), faire une vraie chantilly (crème fouettée) et la servir légèrement sucrée en accompagnement.

DES VIGNES EN PAYS D'AUGE



A lire dans D'arbre en arbres,
Montviette Nature en Pays d'Auge.

Quelques parcelles du Pays d'Auge, nommées « les Vignes » ou « le champ de la Vigne » témoignent de cette culture qui a précédé celle des pommiers.

Léopold Delisle dans *La classe agricole au Moyen Age en Normandie*, publiée en 1848, écrit que c'est « pendant le XI^e et le XII^e siècles que les vignobles normands acquièrent leur plus haut degré de prospérité. En 1303, on trouvait des vignes à Saint-Pierre-sur-Dives. Sur les bords de la Vie, nous retrouvons la vigne à Guerquesales. L'avènement de Henry II en arrêta le développement. »

Grégoire de Tours, au VI^e siècle, signale la présence de vignes autour de Lisieux. A partir du XI^e siècle, l'un des principaux foyers normands de viticulture est situé sur la cuesta d'Auge, autour d'Argences et de Cesny-aux-Vignes. Il s'agit d'un vignoble réputé, partagé entre une quinzaine d'établissements monastiques. L'extension de cette culture s'est poursuivie jusqu'à la fin du XII^e siècle au moins, puisque vers 1180, le prieuré de Sainte-Barbe-en-Auge reçut plusieurs terres près de Dozulé pour y planter de la vigne. Extraits de la thèse *Paysages et sociétés rurales au Moyen Age : le Pays d'Auge jusqu'à la fin du XIII^e siècle* de Christophe Maneuvrier.

Les impôts trop élevés ont eu raison de ces cultures. C'est sous Louis XIII que fut arrachée la presque totalité des vignes normandes.