

## 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<sup>e</sup> et le XII<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> siècle, signale la présence de vignes autour de Lisieux. A partir du XI<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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.