

LE DÉLICE DE CRÈVECŒUR



pour 6 personnes
500 grammes de pommes acides et fermes en tranches
1 rouleau de pâte Brisée
4 œufs - 150g de sucre
1 cuillère à soupe de calvados
25 g beurre - 3 jus de citron
1 sachet de sucre vanillé
2 cuillères de sucre glace

Verser un jus de citron sur les pommes coupées afin qu'elles ne noircissent.
Disposer la pâte Brisée dans un plat à tarte à bord haut, piquer le fond. Mettre au four 15 minutes (180°). Faire revenir les tranches de pommes dans 25 g de beurre salé. Quand elles sont dorées, les disposer sur la pâte Brisée.

Mettre les jaunes d'œufs dans une casserole, verser le calvados, le sucre et deux jus de citron. Faire chauffer doucement en tournant avec un fouet jusqu'à épaississement. Verser le flan sur les pommes, mettre au four à 180° pendant 10 minutes (surveiller la cuisson).

Pendant ce temps battre les blancs en neige très fermes en ajoutant deux cuillerées de sucre glace. Sortir le plat du four, disposer les blancs en neige, saupoudrer avec le sachet de sucre vanillé, mettre sous le grill.

Quand la meringue caramélise, enlever le plat. Servir tiède, mais peut être mangé froid. Naturellement un cidre sec accompagne ce dessert.



L'histoire du topinambour est assez connue. Mais parmi les autres plantes venues de Nouvelle-France, une fleur singulière est à découvrir : l'onagre...
On peut la voir aussi au Jardin Conservatoire à Saint-Pierre-sur-Dives

L'ONAGRE

On attribue l'introduction du topinambour en Europe à Samuel de Champlain en 1607. Il aurait observé ce tubercule qui était consommé par les Amérindiens puis l'aurait expédié en France. Autour de 1614, apparaît l'onagre, *Oenothera biennis*, qui va compléter la longue liste des plantes et arbustes ornementaux installés dans les parcs et les jardins : le cassis à fleurs, l'arbre aux anémones, le framboisier odorant, la symphorine, le mahonia... Tous ces arbustes ont été importés d'Amérique du Nord pour le plaisir de leur floraison. Cette démarche est nouvelle, car, jusqu'au XVII^e siècle, les plantes exotiques étaient recherchées essentiellement pour leurs usages alimentaires, tinctoriaux ou médicinaux.

L'onagre a été utilisée en cuisine, seulement en période de disette, comme le topinambour. Sa racine tortueuse cuite à l'eau a la couleur du jambon et une saveur proche du salsifis. Mais elle devient ferme à la cuisson, ce qui décourage les amateurs. Elle va donc orner les jardins, car, étonnement, la fleur s'épanouit à la tombée du jour, d'où son nom anglais : *Evening primrose*. Elle attire ainsi les papillons de nuit. Elle s'est ensuite naturalisée en colonisant les grands chantiers, les dunes, les bords de routes...