

## BOUDIN BLANC AUX DEUX SAVEURS



Pour 4 personnes  
4 boudins blancs - 1 céleri rave (ou un sachet de purée de céleri surgelé) - 6 pommes fermes à la cuisson - 1 belle échalote  
1 poignée de raisins de Corinthe  
1 cuillère à soupe de calvados  
2 cuillères de crème fraîche  
Du beurre salé (pour la poêle)  
Sel, poivre, muscade, persil

Le boudin blanc, s'il est délicieux, est un peu fade, parfois, mais un accompagnement un peu contrasté dans les goûts le met en valeur. Il y a trois éléments à faire cuire, seule la purée de céleri demande un peu de temps (épluchage, cuisson puis purée).

Mettre à tremper dans le calvados une partie des raisins de Corinthe. Faire une purée de céleri ou réchauffer la purée surgelée. Ajoutez en fin de cuisson sel, poivre, muscade et la crème fraîche.

Eplucher l'échalote, puis les pommes fruits, les couper en huit. Dans une poêle faire fondre le beurre salé, faire revenir l'échalote, puis ajouter les pommes. Les faire dorer, ajouter les raisins et la pointe de calvados. Faire cuire le boudin blanc. Quand ces trois éléments sont prêts, disposer dans chaque assiette un boudin, des pommes fruits et la purée de céleri parsemée de persil.

Il faut essayer le boudin blanc de canard fabriqué par Pascal Guyotte au lieu du Moulin au Mesnil-Eudes. Extra, c'est tout à fait excellent. Mais bien sûr il existe bien des boudins blancs de grande qualité dans les charcuteries.

## HISTOIRES DE TOMATES



La tomate, introduite en Europe au XVI<sup>e</sup> siècle, est adoptée très tardivement en Normandie : on s'en méfie ! Elle ne sera consommée qu'au cours du XX<sup>e</sup> siècle...

La tomate pousse à l'état sauvage au Pérou et au Chili. Elle est minuscule, de la taille d'une groseille. Les conquistadors la découvrent vers 1500 au Mexique, où elle est cultivée. Rapportée en Espagne puis en Italie, il lui faudra deux siècles pour s'imposer comme légume, séché au soleil et toujours cuit ! Elle arrive dans les jardins du Pays d'Auge au XIX<sup>e</sup> siècle après un passage par la Provence et Paris, mais sert de plante ornementale sous le nom de « pomme d'or » ! Car on se méfie de cette plante qui ressemble à la morelle douce-amère et toxique.

A Caen, en 1900, un médecin recommande encore aux jardiniers « de désinfecter soigneusement leurs outils après la taille des tomates ! ». Autour de Lisieux, dans les parcs comme à la Métaierie, à OUILLY-le-Vicomte, elle est guidée sur des treillis au milieu des fleurs. Il faut attendre 1930 pour commencer de cuisiner les tomates. Dans les jardins ruraux, elles ne font leur apparition que vers 1950, époque à laquelle on se met à consommer des légumes crus. On a cessé de se méfier de cette plante, mais sa culture est soumise aux difficultés de notre climat humide.