

VERRINES AUX NONETTES



pour 4 personnes :
 125 gr de mascarpone
 2 œufs
 40 gr de sucre
 1 sachet de sucre vanillé
 compote de fruits (prune, fraise...)
 Nonnettes à l'orange
 Grand Marnier, Rhum ou Cointreau

Recette proposée par Aline Duflot

Émietter une demi nonnette par verrine (ou petit verre à whisky).

Mettre une ou deux cuillerées de confiture ou de compote. Batta les jaunes d'œufs avec le sucre, le sucre vanillé et une cuillerée de Grand Marnier ou autre liqueur.

Batta les blancs en neige.

Mélanger le tout (mascarpone, jaunes d'œufs avec le sucre et les blancs en neige).

Répartir dans les verres.

Mettre au réfrigérateur (le matin pour le soir ou le soir pour le lendemain).

S'accompagne d'un vin ou d'un cidre plutôt sec, le dessert étant sucré.

Bonne dégustation.



PLESSIS ET BOIS TRESSÉ

Jusqu'en 1930, de nombreux jardins du Pays d'Auge sont clos d'une « haie morte » ou « haie sèche ». Cette technique sera ensuite remplacée par le grillage. Elle utilise les déchets de la haie tout juste élaguée durant l'hiver. Entre des piquets ou « fiches » enfoncés en terre, on couche et on bourre des branches, des ronces : tout ce que l'on brûle aujourd'hui en coupant les haies.

L'ensemble est ensuite lié entre deux perches horizontales à l'aide d'un « serre-haie », sorte de vis en bois encore conservée dans les fermes ou dans les musées et devenue un objet de décor.

Une autre technique utilise des branches de noisetier ou de châtaignier que l'on tresse entre elles. Elle retient les parterres au bord des allées. Cette dernière pratique, inspirée des jardins clos du Moyen-Age, a été largement utilisée dans les tranchées de la guerre 1914-1918. Cette forme de plessis retenait la terre des bords de la tranchée comme on le voit sur le cliché de Pierre Huet pris en 1916.