



Ingrédients pour une tarte :

- pâte à tarte sablée ou brisée
- 500 gr de prunes
- 100 gr de beurre
- 100 gr de sucre en poudre
- 125 gr de poudre d'amande
- 2 œufs

TARTE AMANDINE AUX PRUNES

C'est la saison. Les quetsches arrivent, ainsi que les reine-claude. Vous avez donc le choix pour les fruits.

Etaler une pâte brisée ou sablée dans un moule à tarte. Piquer le fond. Préparer l'amandine. Faire ramollir le beurre jusqu'à la consistance d'une crème, ajouter les amandes en poudre puis le sucre et enfin les deux œufs. Mélanger pour que la préparation soit légère. Disposer sur la pâte à tarte. Mettre au four préchauffé à 180° pendant 40 à 45 minutes.

Mais attendre la moitié de la cuisson, soit une vingtaine de minutes, pour disposer les fruits sur la tarte. Les prunes rendent toujours beaucoup de jus. Sortir la tarte du four, disposer rapidement les prunes coupées en deux et dénoyautées.

Remettre au four pour une vingtaine de minutes.

C'est tout. Du beurre salé dans l'amandine donne une touche originale, mais c'est une question de goût. Comme toujours un bon cidre sec pour mettre en valeur le côté sucré de la tarte.

PS : C'est un dessert très facile que des enfants peuvent faire. Il faut juste une balance et une cuillère en bois.



L'HORTUS DES MOINES DEVENU JARDIN CONSERVATOIRE

La planche du *Monasticon gallicanum* représentant l'abbaye bénédictine de Saint-Pierre-sur-Dives montre l'emplacement des jardins des moines au XVII^e siècle : ils s'étendaient au sud du monastère et à l'ouest jusqu'à la Dives.

En 1995, la ville de Saint-Pierre-sur-Dives ouvre le jardin conservatoire pour faire découvrir au public les plantes domestiquées en Pays d'Auge avant 1960. Depuis 1990, les végétaux et les savoirs sont collectés auprès des anciens sur l'ensemble du territoire par l'association Montviette Nature. En avril 2000, pour un plus grand confort du public accueilli, le jardin conservatoire déménage les 450 plantes, rue Saint-Benoît, face à l'office de tourisme. Le conservatoire s'installe dans l'ancien jardin des moines de l'abbaye.

A l'occasion de son vingtième anniversaire, le maire, Jacky Marie, a rappelé les missions scientifique et patrimoniale du site, soutenues par l'université et les services de la culture en région : la conservation et la diffusion de ce patrimoine naturel.

La conservation de variétés locales comme le haricot 'Petit carré de Caen', le 'Coco de Pont-Audemer', le chou 'bouture' est assurée par un réseau de jardiniers passionnés, cependant il reste encore à découvrir : le haricot 'prolifère de Lisieux', la carotte de 'Lisieux', encore vendus en 1937, à la graineterie Heusse, rue Pont-Mortain à Lisieux, et le melon de Honfleur qui sont toujours recherchés.