



Pour une grosse brioche :
1 paquet de farine Francine pour brioche
Et les ingrédients indiqués sur le paquet (œufs, lait, levure boulangère, sucre, beurre, sel)
OU suivre une recette traditionnelle pour faire une brioche
En plus : 3 mesures de safran, œuf.

NOROLLE BRIOCHE DE NOËL AU SAFRAN

La trace de cette brioche a été retrouvée par Christiane Dorléans, mais sans la recette, difficile de savoir exactement comment elle était confectionnée. Aussi, après plusieurs essais, voici peut-être une solution pour avoir une brioche originale.

La brioche est une préparation longue et très minutieuse, aussi est-il plus simple de prendre une préparation pour brioche proposée par des marques (Francine par exemple). Avant de suivre les indications, réserver dans un bol assez grand deux cuillerées de farine, que vous mélangez avec le safran (2 petites doses) et la levure. Suivre ensuite la recette en ajoutant le contenu du bol. Avant de mettre au four, mélanger un jaune d'œuf avec une dose de safran et étaler la préparation avec un pinceau sur la pâte. Enfourner.



La floraison dure tout l'été jusqu'aux gelées.
A découvrir chez les pépiniéristes du Pays d'Auge et dans *Plantes remèdes en Pays d'auge*, Editions Montviette Nature, 2008.

L'HERBE AUX PICOTS

Les anciens l'appellent « l'herbe aux picots » ou « le millefeuille ». Modeste plante sauvage ramassée sur les talus et dans les prés, elle est utilisée pour fortifier les volailles délicates de la basse-cour.

A côté de « l'herbe aux oies », la potentille ansérine, une autre petite plante discrète qui pousse là où paissent les oies dans la cour de la ferme, les prairies abritent l'achillée millefeuille, *Achillea millefolium*. On la reconnaît à ses feuilles aux multiples découpes fines et légères. Sa fleur, en ombelle blanche, rosit vers la fin de la floraison. Pour les jardins, les horticulteurs ont sélectionné et élaboré des variétés aux teintes pastel qui vont de l'ocre au rose soutenu.

Les dindons sont des animaux fragiles qui demandent un soin particulier et ont besoin d'être fortifiés durant leurs premières semaines de vie. Les anciens allaient cueillir l'herbe aux picots, la coupaient finement, mélangée à du poivre et du jaune d'œuf dur : « On les démarrait avec du jaune d'œuf broyé, des grains de poivre et du millefeuille ».