



Pour 4 personnes en entrée
2kg de pétoncles
8 champignons blancs
250 g de crème fraîche
Persil, sel, poivre
Chapelure

PÉTONCLES

En cette saison on trouve sur les marchés aux poissons (Dives-sur-Mer) des pétoncles. Petit frère de la coquille Saint-Jacques, il demande le même épluchage : enlever le noir et les barbules, garder la noix et le corail. C'est plus petit mais on y arrive ! Passer ensuite les pétoncles sous l'eau. Dans un petit plat à oreilles mettre une noix de beurre et disposer les pétoncles. Dans une casserole émincer les champignons dans la crème et laisser cuire 10 minutes sans bouillir. Verser crème et champignons sur les pétoncles, saupoudrer de chapelure. Mettre au four à 180°C pendant 20 minutes environ.

Une autre version est plus inhabituelle : faire cuire des pâtes plates. Pendant ce temps préparer un beurre d'ail (150g de beurre, 5 gousses d'ail, 2 échalotes, 3 branches de persil frisé, sel, poivre, mélanger). Faire revenir les pétoncles dans une poêle et ajouter au bout de 10 minutes à feu doux le beurre d'ail. Verser le tout sur les pâtes égouttées. Disposer ensuite dans des plats à oreilles.



'L'arbre aux chapelets' est en réalité un arbuste. Il était cultivé autrefois pour la fabrication des chapelets destinés aux paroissiens les plus démunis.

ARBRE AUX CHAPELETS

Au Moyen-Age, dès le XIII^e siècle, les chapelets sont fabriqués avec des perles de verre, mais le plus souvent, les grains sont taillés dans des tibias de cheval. C'est le métier du patenostrier. Ces chapelets sont réservés aux paroissiens les plus fortunés. Les pauvres doivent se contenter de matières moins onéreuses. Ainsi, dans les jardins des couvents, on a cultivé un arbre dont les graines sont utilisées pour confectionner des chapelets rudimentaires. Au mois de juillet, quand les graines sont encore fraîches, elles sont enfilées avec une aiguille. Elles sèchent sur le fil. La graine durcit lentement et devient très résistante.

Le chapelet peut ainsi durer toute une vie.

Au XIII^e siècle, des moines cisterciens, partis de France, créent plusieurs monastères en Hongrie. Dans la campagne alentour pousse à l'état sauvage un arbuste, le *Staphylea pinnata*.

Ils l'introduisent dans des monastères de l'est de la France et cette culture se répand ensuite un peu partout.

En Pays d'Auge, nous avons retrouvé des sujets à Moyaux, dans un parc à Grandmesnil et dans une haie à Bavent.

Au Jardin Conservatoire de Saint-Pierre-sur-Dives, un arbre aux chapelets fleurit chaque printemps.