

# Recettes NORMANDES

Fenilleter



Découvrir



Cuisiner



Déguster



# Apéritifs

*A boire...*

Le pommeau

La bicyclette

*... et à manger*

Toasts de pommes, saumon et chèvre

Tresses au camembert et aux oignons

Petites rissoles de Pont-l'Évêque

Petits chaussons aux pommes et camembert

Diablotins au camembert

# Pommeau

Ingredients :

**1l de jus de pomme non fermenté, obtenu à la sortie du pressoir**  
**1l de Calvados de 3 ans d'âge minimum**  
**10 morceaux de sucre**

- Mélanger le jus de pomme et le calvados. L'eau de vie empêche la fermentation alcoolique du moût (jus de pommes non fermenté), pour donner une boisson non gazeuse.
- Y ajouter le sucre et mélanger.
- Laisser vieillir au moins 1 an, idéalement dans un récipient en grès.

Une fois en bouteille le pommeau se conserve à température ambiante.  
Le degré d'alcool est compris entre 16 et 18°.

**A consommer avec modération !**

# Bicyclette

Ingredients :

**Crème de cassis**  
**Calvados**  
**Cidre bouché**



**A consommer avec modération !**

- Dans un verre à vin, y mettre dans l'ordre : un petit verre à liqueur de crème de cassis puis un petit verre à liqueur de calvados. Pour finir, remplir le verre à vin de cidre bouché.

# Tresse au camembert et aux oignons

## Ingredients :

### **Pour la pâte :**

**160 gr de farine**

**1/2 sachet de levure sèche de boulangerie**

**8 cl d'eau tiède**

**1 cuillère à café de sucre**

**1 cuillère à soupe d'huile d'olive**

**Sel fin**

### **Pour la garniture :**

**1 camembert**

**2 oignons rouges**

**10 gr de beurre**

**5 cl de vin blanc sec**

**1 bouquet de thym effeuillé**

**1 cuillère à soupe de graines  
de pavot**

**Sel et poivre**

- Préparer la pâte en fouettant la levure dans l'eau tiède avec le sucre dans un saladier et laisser mousser pendant 10 min. Puis y ajouter dans l'ordre la farine, 3 pincées de sel puis l'huile. Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Couvrir et laisser lever 1 heure à température ambiante.
- Hacher les oignons, les faire fondre dans le beurre chaud, ajouter le vin, saler et faire cuire 10 min à couvert.
- Ecroûter partiellement le camembert et le tailler en lamelles. Préchauffer le four à 200°C.
- Diviser la pâte en deux pâtons et les étaler en formant deux ovales de 25x15 cm environ. Parsemer d'oignon haché et couvrir de lamelles de fromage. Saupoudrer de thym et poivrer.
- Diviser chaque pâton en trois bandes dans la longueur et replier chaque bande sur elle-même pour emprisonner au mieux la garniture. Tresser les bandes et sceller les deux extrémités.
- Tapisser la plaque allant au four de papier sulfurisé et légèrement humidifié. Y déposer une tresse parsemée de thym et la seconde de graines de pavot.
- Enfourner 20 min.

# Toasts de pommes, saumon et chèvre

## Ingédients :

**200 gr de saumon**

**2 pommes**

**125 gr de chèvre frais**

**1 botte de ciboulette**

**5 cl de cidre brut**

**4 cl de vinaigre de cidre**

**1 cuillère à soupe d'huile d'olive**

**Sel et poivre**

- Dans une casserole, faire réduire le cidre jusqu'à obtention d'un sirop. Le laisser refroidir.
- Laver et hacher finement la ciboulette. Mettre dans un saladier, la ciboulette, le fromage frais, la réduction de cidre, saler et poivrer. Laver et faire des rondelles assez fines de pommes (0,5 cm), les tartiner de fromage de chèvre.
- Couper le saumon en petits cubes, les disposer dans un saladier et les assaisonner avec le vinaigre de cidre, l'huile d'olive, sel et poivre. Disposer la préparation sur les rondelles de pommes. A déguster bien frais.



# Petites rissoles de Pont-l'Évêque

## Ingredients :

**1 rouleau de pâte à pizza**  
**100 gr de chair à saucisse**  
**1 demi Pont-l'Évêque**  
**1 petit oignon**  
**2 œufs**  
**Poivre**

- Peler et hacher l'oignon. Détailler le fromage en dés.
- Dans un saladier, mélanger la viande hachée et 1 œuf. Ajouter les morceaux de fromage, l'oignon haché et malaxer délicatement à la main pour obtenir une farce uniforme. Réserver.
- Séparer le jaune et le blanc du second œuf, puis réserver le blanc dans un bol.
- Couper la pâte en cercles de 6 à 8 cm de diamètre. Répartir la farce sur la moitié des disques, puis refermer les rissoles avec le reste des cercles de pâte, en soudant les bords à l'aide d'une fourchette. Badigeonner de blanc d'œuf.
- Préchauffer le four à 210°C, enfourner les rissoles pendant 10 min. Servir chaud.



# Petits chaussons aux pommes et camembert

## Ingredients :

**1 pâte feuilletée coupée en carré**

**1 camembert "pas trop fait"**

**4 cuillères à soupe de compote de pommes sans sucres ajoutés**

**1 œuf entier et un jaune**

**Poivre**

- Préchauffer le four à 180°C ou th 6.
- Couper des carrés de pâte.  
Étaler la compote sur la moitié, y déposer quelques morceaux de camembert.
- Badigeonner les bords de la pâte au jaune d'œuf et replier les pointes en soudant bien les bords.
- Battre l'œuf entier et badigeonner l'extérieur.
- Déposer les carrés sur un papier cuisson.
- Faire cuire 25 min sur une grille placée dans le milieu du four.
- Déguster tiède.

*La taille des carrés peut varier en fonction du choix, soit bouchée apéritive  
soit entrée.*

# Diablottins au camembert

## Ingredients :

**1 paquet de petits toasts carrés, ronds ou triangulaires**

**1 camembert au lait cru**

**125 gr de beurre salé**

**2 grosses gousses d'ail**

**1 grosse échalote**

**1 cuillère à café de persil haché**

- Mélanger au mixeur le camembert, le beurre, l'ail et l'échalote.
- Poivrer la préparation et y ajouter le persil haché.
- Mélanger et beurrer les toasts.

*Au moment de servir, passer quelques minutes au four pour que le beurre imprègne les toasts.*



# Entrées

Salade de pommes aux deux fromages

Galettes aux poireaux, andouille de Vire et Pont-l'Évêque

Brochettes de Saint-Jacques au lard

Pommes fourrées au jambon

Oeufs cocottes aux boudins noirs



# Salade de pommes aux deux fromages

## Ingredients :

**750 gr de pommes**

**150 gr de gouda**

**1 laitue**

**1 cuillère à soupe de roquefort émietté**

**3 cuillères à soupe de pignons**

**1 oeuf dur**

**6 cuillères à soupe d'huile**

**3 cuillères à soupe de vinaigre de cidre  
Sel, poivre, ciboulette**

- Éplucher, laver, essorer la laitue.
- Verser les pignons sur une plaque, les griller 1 min sous le grill du four.
- Dans un bol préparer une vinaigrette très relevée, y ajouter le roquefort en fouettant légèrement pour obtenir un mélange homogène.
- Tapisser le saladier avec les feuilles de laitue.  
Disposer au centre les pommes épluchées, évidées et coupées en lamelles, le gouda coupé en bâtonnets, le reste de la laitue, les pignons grillés.
- Au moment de servir, arroser avec la vinaigrette, soupoudrer avec l'œuf dur écaillé, passé à la moulinette et la ciboulette ciselée.
- Remuez au dernier moment.

Notre conseil : poivrer largement la vinaigrette, en revanche attention au sel, le roquefort étant un peu salé.

Rectifier l'assaisonnement après l'ajout du fromage.

# Galettes aux poireaux, andouille de Vire et Pont-l'Évêque

## Ingédients :

### Pour la pâte :

**260 gr de farine**  
**7 cl d'huile d'olive**  
**7 cl de vin blanc sec**  
**½ cuillère à café de sel**  
**1 cuillère à café de sucre**

### Pour la base :

**150 gr de fromage blanc entier**  
**1 cuillère à soupe rase de moutarde forte**  
**1 cuillère à soupe d'huile d'olive**  
**10 brins de ciboulette**

### Pour la garniture :

**400 gr de poireaux**  
**150 gr d'andouille de Vire**  
**1 Pont-l'Évêque AOP**  
**1 oignon rouge**  
**10 brins de ciboulette**  
**10 feuilles de basilic**  
**2 cuillères à soupe d'huile d'olive**  
**5 gr de beurre**  
**15 cl de bouillon de volaille**

- Préparer la pâte en mélangeant tous les ingrédients et pétrir 5 minutes. Laisser reposer 1 heure à température ambiante.
- Chauffer l'huile et le beurre dans une sauteuse. Faire revenir les poireaux émincés en rondelles 5 min. Saler, poivrer et incorporer le bouillon de volaille. Couvrir et laisser cuire 5 à 7 min (il ne doit plus rester de liquide).
- Préchauffer le four à 180°C. Abaisser la pâte en couche fine sur le plan de travail fariné.
- Mélanger les ingrédients de la base, les étaler en couche épaisse sur le fond de pâte. Couper le Pont-l'Évêque en lamelles et les disposer sur la galette. Éplucher et hacher l'oignon rouge.
- Couper l'andouille en tranches et couper chaque tranche en deux. Répartir les rondelles de poireaux et l'andouille sur la galette. Parsemer d'oignon rouge. Arroser d'un filet d'huile d'olive. Enfourner 20 à 25 min à 180°C. Parsemer de ciboulette et de basilic et servir rapidement.

# Brochettes de Saint Jacques au lard, pommes et amandes effilées

## Ingredients :

**4 pics à brochettes**

**12 noix de Saint-Jacques**

**6 tranches de lard fumé**

**8 pommes type golden**

**75 gr d'amandes effilées**

**20 gr de beurre**

**Poivre**

**Fleur de sel**

- Laver, peler, couper chaque pomme en 8 quartiers.
- Chauffer le beurre dans une poêle, y faire caraméliser les pommes de chaque côté (elles doivent rester fondantes), finir en y ajoutant les amandes.
- Allumer le four en position grill.
- Couper les tranches de lard en deux.
- Rouler chaque noix de Saint-Jacques dans un morceau de lard, les piquer pour former les brochettes, les disposer dans un plat allant au four.
- Faire cuire les Saint-Jacques sous le grill pendant 5 min.
- Disposer le mélange pommes/amandes dans chaque assiette, poser la brochette, arroser avec le jus de cuisson des pommes. Saler et poivrer.

# Pommes fourrées au jambon

## Ingredients :

**6 pommes golden**

**1 gros oignon**

**1 petit poivron rouge**

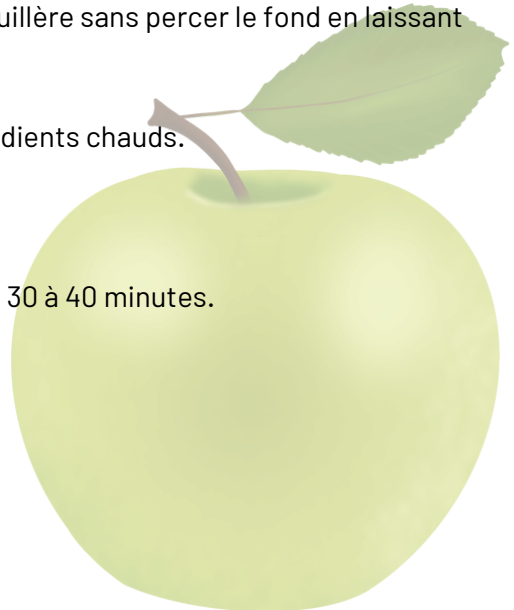
**1 petit poivron vert**

**150 gr de jambon**

**2 cuillères à soupe de fines herbes hachées**

**6 grosses olives noires**

- Faire revenir l'oignon haché dans le beurre.
- Lorsqu'il est transparent, ajouter les poivrons et le jambon coupés en dés.
- Cuire 5 à 8 minutes.
- Décalotter les pommes, les vider à la cuillère sans percer le fond en laissant 1 cm de chair sous la peau.
- Mélanger les herbes hachées aux ingrédients chauds.
- Remplir les pommes.
- Mettre au four chaleur moyenne 180°C, 30 à 40 minutes.
- Servir orné d'une olive noire.



# Oeufs cocotte au boudin noir et crème de camembert

## Ingédients :

**4 oeufs extra-frais**

**2 boudins noirs**

**1/2 Camembert**

**15 cl de crème fraîche**

**2 échalotes**

**1 cuillère à soupe de thym effeuillé**

**Poivre**

- Couper le camembert en morceaux. En conserver quelques-uns et mettre le reste dans une casserole avec la crème et les échalotes émincées. Porter à frémissement et remuer jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Filtrer et poivrer.
- Séparer les blancs des jaunes d'oeufs. Réserver les jaunes dans les coquilles sans les casser.
- Préchauffer le four à 190°C avec un plat contenant de l'eau chaude pour une cuisson au bain-marie.
- Tailler les boudins noirs en rondelles. En tapisser le fond de 4 mini-cocottes beurrées. Couvrir de crème au camembert et ajouter les blancs d'oeufs, quelques morceaux de camembert et de boudin.
- Déposer les cocottes dans le plat du four et cuire 15 min.
- Creuser légèrement la surface, placer les jaunes d'oeufs et poursuivre la cuisson pendant 3 min.
- Parsemer de thym et servir avec des mouillettes de pain grillé.

# Plats

Côtes de veau à la Normande

Filet mignon à la Normande

Oie rôtie aux pommes

Tartiflette aux poireaux et Livarot

Poule à la crème

# Côtes de veau à la Normande

## Ingredients :

**6 côtes premières de 180 à 200 gr**  
**125 gr de beurre**  
**6 cuillères à soupe de Calvados**  
**200 gr de crème**

**1 kg de pommes acidulées**  
**1 cuillère à soupe de sucre**  
**Sel, poivre**

- Faire dorer les côtes au beurre, prolonger la cuisson, la viande doit rester rosée. Au fur et à mesure, les mettre dans un plat, saler, poivrer, conserver au chaud.
- Déglacer la poêle avec la crème, gratter le fond pour détacher tous les sucs caramélisés, faire réduire d'un tiers, ajouter le calvados, chauffer l'ensemble 2 min et verser sur les côtes .
- Eplucher les pommes et les couper en quartiers, les faire dorer au beurre. A mi-cuisson les saupoudrer avec le sucre pour les glacer .
- Pour servir disposez les côtes sur le plat de service, rectifiez l'assaisonnement de la sauce, nappez les côtes et les entourer avec les pommes. Servir chaud.





# Filet mignon à la normande

## Ingredients :

**2 filets mignons**

**4 pommes Golden ou Jonagold**

**35 cl de cidre brut**

**5 cl crème fraîche**

**100 gr lardons fumés**

**3 échalotes**

**1 cuillère à soupe de farine**

**Moutarde**

**2 noix de beurre**

**1 cuillère à soupe de cassonade**

**1 cuillère à soupe d'huile olive**

**Persil haché, sel et poivre**

- Dans une grande sauteuse contenant une noix de beurre et l'huile d'olive faire dorer sur toutes les faces à feu modéré les filets mignons badigeonnés au préalable de moutarde. Saler et poivrer.
- Dès qu'ils sont colorés, les retirer et faire revenir les lardons et les échalotes finement hachées jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
- Saupoudrer de farine, ajouter le cidre, mélanger. Déposer les filets mignons dans la sauce, couvrir et laisser mijoter 25 min à feu doux.
- Peler les pommes et les couper en petits dés. Les faire revenir dans une poêle contenant du beurre chaud. Saupoudrer de cassonade et faire caraméliser rapidement.
- Ajouter la crème et le persil dans la sauteuse, rectifier l'assaisonnement et laisser mijoter 2 min. Servir les filets taillés en tranches épaisses, avec les pommes et la sauce.



# Oie rôtie aux pommes

## Ingredients

**1 oie de 3 kgs environ (soit 90 min de cuisson)**

**2 foies de volaille**

**60 gr de gras de jambon**

**1 oignon**

**2 échalotes**

**1 petit bouquet de persil**

**2 feuilles de sauge**

**2 pommes acides**

**1 œuf**

**1 tasse de mie de pain**

**60 gr de beurre**

**Sel, poivre**

- Hachez ensemble tous les éléments de la farce sauf les pommes. Il est conseillé d'utiliser un hachoir à viande, si vous utilisez un robot, actionner la touche "Pulse" pour hacher grossièrement. Répéter l'opération pour les pommes.
- Faire revenir les pommes dans deux noix de beurre. Puis les réserver.  
Faire revenir la farce jusqu'à ce que les foies ne se distinguent plus des autres ingrédients (environ 10 min).
- Mélanger farce, pommes, mie de pain trempée dans du lait et bien essorer. Ajouter l'œuf. Saler, poivrer. La farce doit être assez relevée.
- Fourrer l'oie, débarrassée de son cou et de ses ailerons. Refermer toutes les ouvertures, ficeler la volaille et enduire du reste de beurre. Salez et poivrez.
- Poser l'oie sur la lèchefrite. Mettre au four froid à 200°C.  
Retourner l'oie régulièrement pour qu'elle dore sur toutes les faces en arrosant régulièrement. À mi-cuisson verser un verre d'eau dans la lèchefrite.
- À la fin de la cuisson, sortir l'oie du four et l'envelopper dans un papier aluminium pour garder au chaud pendant 15 minutes au moins.
- Découper et servir avec le jus de viande et la sauce de la lèchefrite.

# Tartiflette aux poireaux et au Livarot

## Ingredients :

**800 gr de poireaux**

**1 Livarot**

**500 gr de pommes de terre**

**300 gr de jambon blanc (tranche épaisse coupée ou dés)**

**1 gousse d'ail**

- Éplucher les pommes de terre et les couper en rondelles. Les cuire 15 min à l'eau bouillante.
- Laver les poireaux et les couper en rondelles. Les faire suer dans une poêle avec un peu de beurre.
- Couper le jambon en gros dés. Frotter une terrine avec la gousse d'ail fendue et disposer une couche de poireaux, puis les dés de jambon, puis une couche de pommes de terre et un demi-Livarot coupé en 2 dans l'épaisseur (croûte vers le bas).
- Renouveler la succession des couches d'ingrédients et terminer par l'autre moitié du livarot (croûte vers le haut).
- Mettre au four préalablement chauffé et cuire 35 min à 150°C.



# Poulet à la crème

## Ingrédients :

**1 oignon**

**4 carottes**

**4 pommes de terre**

**2 navets**

**2 poireaux**

**1 poule**

**1 bouquet garni (thym, laurier, persil, céleri)**

**2 clous de girofle, sel, poivre,**

**1 noix de muscade râpée**

**1 pot de crème épaisse**

**240 gr de riz long**

- Dans un grand faitout, mettre la poule (départ à froid). Ajouter l'eau jusqu'à recouvrir la poule. Faire cuire à feu vif pendant 45 min environ en écumant régulièrement au début de l'ébullition.
- Percer l'oignon des clous de girofle et éplucher les légumes. Puis rajouter les légumes entiers dans le faitout.
- Continuer de faire cuire encore 45 min. Vérifier la cuisson de la poule, la peau doit se décoller.
- Utiliser le bouillon de cuisson pour cuire le riz.
- Dans une casserole mélanger 10 cl de bouillon et un pot de crème épaisse.
- Découper la poule.
- Dans un grand plat déposer les morceaux de la poule sur le riz, ajouter les légumes et napper généreusement de crème.



# Desserts

Teurgoule

Charlotte aux pommes

Tarte tatin

Quatre quart aux pommes et au caramel façon tatin

Douillons

Rosaces de pommes, chocolat et Calvados



# Teurgoule

## Ingrédients :

**130 gr de riz rond**

**180 gr de sucre en poudre**

**2 l de lait entier (froid)**

**1 cuillère à café de cannelle en poudre (+ ou - selon les goûts)**

**1 pincée de sel**

- Dans un plat à teurgoule, mélanger tous les ingrédients avec une cuillère en bois.
- Cuire au four à 150°C pendant 4 heures à chaleur tournante.
- Lorsque la croûte commence à dorer, couvrir d'une feuille d'aluminium, baisser la température à 140°C et continuer de cuire pendant 1h.
- Pour la conserver, couvrir hermétiquement et placer au réfrigérateur 4 à 5 jours. Avant dégustation penser à la sortir et la placer à température ambiante.



# Charlotte aux pommes

## Ingrédients :

**Un moule à charlotte de 16cm de diamètre**

**1 pain brioché rassis**

**2,5 kgs de pommes acidulées**

**300 gr de sucre en poudre**

**2 paquets de sucre vanillé**

**4 feuilles de gélatine**

**200 gr de marmelade d'abricots**

**2 cuillères à soupe de calvados**

**200 gr de beurre**

**Quelques fruits confits**

- Éplucher et épépiner 1 kg de pommes. Les couper en huit quartiers et les faire cuire à la poêle dans 125 gr de beurre, les saupoudrer de 100 gr de sucre et un sachet de sucre vanillé jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- Faire une compote avec le reste des pommes en y ajoutant un peu d'eau (4 à 5 cuillères à soupe), le reste du sucre, l'autre paquet de sucre vanillé et le calvados.
- Dans un saladier mettre la gélatine en poudre ou les feuilles ramollies au préalable à l'eau froide. Ajouter ½ verre d'eau très chaude non bouillante, fouetter pour faire dissoudre et ajouter la compote chaude. Mélanger de façon homogène, ajouter les pommes poêlées sans les écraser.
- Dans le pain brioché légèrement grillé, tailler dix triangles et une dizaine de rectangles de la hauteur du moule. Les arroser avec le reste du beurre fondu. Garnir le moule en disposant les triangles en rosace dans le fond et les rectangles à la verticale autour du moule.
- Remplir le moule jusqu'en haut avec le mélange pommes et compote et pour terminer recouvrir le tout d'une couche de pain brioché. Faire cuire au bain-marie et au four à 250°C pendant 15 mn environ le temps que le dessus sèche et prenne un peu de couleur. Laisser la charlotte refroidir et la mettre au réfrigérateur pendant 8 heures minimum.
- Démouler, parer de fruits confits et de marmelade d'abricots.

# Tarte tatin

## Ingredients :

### Pour la pâte sucrée :

**100 gr de beurre**

**100 gr de sucre**

**1 oeuf**

**200 gr de farine**

**5 gr de sel**

### Pour la garniture :

**2 kgs de pommes**

**150 gr de sucre**

**150 gr de beurre**

**1 paquet de sucre vanillé**

- Préparer la pâte sucrée : Bien mélanger tous les ingrédients (la farine, le beurre ramolli, le sucre, l'œuf et le sel), former une boule et la faire reposer 30 min.
- Déposer sur le feu gaz un moule de 4 à 5 cm de hauteur et de 26 cm de diamètre environ, y faire fondre le beurre. Lorsqu'il mousse le saupoudrer avec les  $\frac{2}{3}$  du sucre. Disposer les pommes épluchées, épépinées, coupées en 4. Saupoudrer du reste de sucre et du sucre vanillé. Laisser cuire sur feu moyen jusqu'à ce que le caramel brun se voie au fond entre les pommes.
- Étendre la pâte sur 4 mm d'épaisseur. La poser sur le moule chaud, passer le rouleau sur le bord pour la couper. La laisser s'affaisser d'elle-même sans chercher à rentrer les bords dans le moule. Piquer de quelques coups de couteau.

- Mettre au four préalablement chauffé à 210°C. Laisser cuire jusqu'à ce que la pâte soit à point (environ 30 min). Couvrir d'un papier d'aluminium, baisser le feu et laisser cuire encore dix minutes.



- En sortant du four, poser le moule sur un torchon mouillé pendant 10 mn puis porter à feu vif une minute. Retourner la tarte sur un plat de service et démouler. Servir tiède avec une boule de glace vanille.



# Quatre quart aux pommes et au caramel façon tatin

## Ingédients :

### **Pour le quatre quart :**

**6 grosses pommes**  
**100gr de sucre roux**  
**4 œufs**  
**200gr de farine**  
**2 cuillères à café de levure**  
**100gr de sucre**  
**200gr de beurre mou**  
**1 pincée de sel**



### **Pour la crème de caramel :**

**100gr de sucre en poudre**  
**8cl de crème liquide**  
**30gr de beurre**

- Éplucher et couper les pommes en fins quartiers, faire revenir dans une poêle avec deux cuillères de sucre roux. Déposer les pommes dorées dans le fond du moule.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Tamiser la farine avec la levure et le sel dans un bol.
- Dans un autre saladier, fouetter le beurre avec le sucre en poudre et le reste de sucre roux, jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Ajouter les œufs un par un en mélangeant entre chaque. Verser en pluie le mélange farine, levure, tout en remuant. Verser la préparation sur les pommes. Enfourner 30 min à 180°C.
- Préparer la crème caramel : dans une casserole à fond épais faire fondre le sucre à sec, sur feu doux. Dans une autre casserole porter la crème à ébullition. Quand le sucre est bien ambré, verser la crème et le beurre tout en remuant. Réserver cette crème.
- Dresser sur des assiettes en répartissant la crème sur chaque part.

# Douillons



## Ingredients :

**4 poires**

**Une pâte feuilletée pure beurre**

**4 cuillères à soupe de sucre**

**4 cuillères à café de miel**

**1 cuillère à café de cannelle**

**1 jaune d'œuf**

- Dérouler la pâte feuilletée et préparer 4 carrés de pâte.
- Éplucher les poires entières sans enlever les queues. Déposer chaque poire sur un carré de pâte. Sur chaque poire, verser une cuillerée de miel et de sucre. Ajouter un peu de cannelle.
- Refermer délicatement en laissant dépasser la queue. Avec un pinceau, appliquer une légère couche de jaune d'œuf sur la pâte.
- Préchauffer le four à 200°C.
- Placer une feuille de papier cuisson dans le fond d'un plat. Y déposer les douillons. Mettre à cuire pendant une demi-heure.

Les douillons doivent prendre une jolie couleur dorée, se mangent plutôt chauds et peuvent être accompagnés de crème fraîche.

*Lorsque les poires sont remplacées par des pommes, la recette se nomme Bourdelots.*

# Rosaces de pommes, chocolat et Calvados

## Ingédients :

**4 pommes**

**2 rouleaux de pâte feuilletée**

**100 gr de chocolat noir pâtissier**

**10 gr de beurre**

**10 gr pour les moules**

**6 cl de calvados**

- Préchauffer le four. Laver, sécher et couper les pommes en fines lamelles.  
  
Chauffer le beurre dans une poêle et faire revenir les lamelles de pommes pendant 3 min. Flamber au calvados et laisser refroidir.
- Détailler les pâtes feuilletées en bandes d'environ 5 cm de largeur.
- Faire fondre le chocolat concassé dans une petite casserole.
- Tartiner les bandes de chocolat fondu et tapisser le tiers supérieur de lamelles de pommes en les faisant se chevaucher légèrement.
- Rouler les bandes sur elles-mêmes pour former les rosaces.
- Beurrer les alvéoles d'un moule à muffins et y disposer les rosaces.
- Enfourner 30 min à 180 °C. Couvrir en cours de cuisson si la surface colore trop vite.
- Laisser tiédir et démouler délicatement.
- Saupoudrer de sucre glace au moment de servir.

C'est bin d'chez nous



# Connaissez-vous le patois normand



**P'têt ben qu' oui, p'têt ben q'non !**



avé d'la goule  
arquer  
timber  
r'luquer

un paltot  
une blaude  
méfiou  
une flopée

ch'ti là  
boujou cheu tê  
cha va t'i  
itou  
cheu nous

l' temps s'abernaoudit,  
les poules s'accroupiottent,  
i' va nous en r'timber  
une r'napée su la goule.

locher  
un calimachon  
trempé nié  
ma gambe me fait ma

Hé la Marie montes dans l' banet v'la  
l' tauré qui va écônner ton capé.

un pesson  
un coup de bère  
une mouque  
une vaque

va trachi  
le bourri  
le capé

la gâpette  
la piau

# Avez-vous trouvé ?

## Peut-être que oui, peut-être que non !

*ïr'pleu* : il pleut à nouveau

*avé d'la goule* : être bavard

*timber* : tomber

*arquer* : marcher

*r'luquer* : regarder avec insistance

*un paltot* : un manteau

*une blaude* : une blouse grise, bleue ou noire

*méfiou* : méfiez-vous

*une flopée* : une grande quantité

*ch'ti là* : celui-là

*boujou cheu tê* : bien le bonjour chez toi

*cha va t'i* : comment ça va ?

*itou* : aussi

*cheu nous* : chez nous

*l' temps s'abernaoudit, les poules s'accroupiottent, i' va nous en r'timber une r'nâpée su l'coin de la goule.*

le ciel s'assombrit, les poules s'accroupissent, il va nous tomber une averse sur la figure.

*locher* : secouer

*un calimachon* : un escargot

*trempe nié* : très mouillé

*ma gambe me fait ma* : ma jambe me fait mal

*Hé la Marie, montes dans l'banet v'la l'tauré qui va écônner ton capé.*

Hé Marie, montes dans la charette voilà le taureau qui va écorner ton chapeau.

*un pesson* : un poisson

*un cou d'bère* : un verre de cidre

*une mouque* : une mouche

*une vaque* : une vache

*va trachi* : va chercher

*l'bourrhi* : l'âne

*l'capé* : le chapeau

*la gâpette* : la casquette

*la piau* : la peau