



RECETTES de Normandie

BRIGITTE LEROUX

Photographies et stylisme SÉBASTIEN MERDRIGNAC

Éditions **OUEST-FRANCE**





Entrées **4**



Viandes **28**



Coquillages et
crustacés **14**



Desserts **36**



Poissons **18**

Sommaire

Grandes aumônières de Saint-Jacques

Pour 4 personnes

1 poireau
3 pommes goldens
30 g de beurre
12 noix de Saint-Jacques

4 feuilles de brick
Huile d'olive
Sel et poivre

- Ébouillanter une feuille de vert de poireau pendant 1 min puis la rafraîchir sous un filet d'eau froide. La découper en quatre lanières fines et régulières.
- Faire dorer les pommes coupées en dés dans du beurre bien chaud et réserver au chaud.
- Essuyer soigneusement les noix de Saint-Jacques puis les poêler vivement dans de l'huile d'olive pour leur donner une belle couleur. Saler et poivrer légèrement.
- Étaler les feuilles de brick sur le plan de travail. Préchauffer le four à 200 °C (th. 6-7).
- Répartir équitablement les dés de pommes au centre de chaque feuille. Ajouter les noix de Saint-Jacques.
- Refermer les feuilles de brick en leur donnant la forme d'une bourse que l'on noue avec les lacets de poireau.
- Badigeonner les aumônières de beurre fondu avec un pinceau de cuisine.
- Enfourner pendant 10 min sans cesser de surveiller la cuisson.
- Servir ces appétissantes croustilles bien chaudes.





Pot-au-feu de gigot d'Yvetot

Pour 6 personnes

1 kg de carottes	<i>Sauce</i>
8 poireaux	160 g de beurre
500 g de navets	100 g de farine
3 oignons piqués de clous de girofle	50 cl de bouillon
1 bouquet garni (thym, laurier, persil, une branche de céleri)	25 cl de crème fraîche
1 trait de calvados	Câpres
1 gigot d'agneau de 2 kg	
2 gousses d'ail	
Sel	

- Dans une grande marmite d'eau, mettre à bouillir durant une bonne heure carottes, poireaux, navets, les oignons et le bouquet garni.
- Pendant ce temps, frotter le gigot avec l'ail.
- Saler et parfumer d'un trait de calvados le court-bouillon et y plonger le gigot.
- Remettre à cuire pendant 1 h 30.
- Dans une casserole à fond épais, faire un roux blanc en mélangeant le beurre avec la farine.
- Délayer avec 50 cl du bouillon et faire cuire à feu doux pendant quelques minutes.
- Hors du feu, ajouter la crème ainsi que les câpres et verser dans une saucière.
- Présenter ce surprenant gigot sur un long plat de service, paré de ses carottes, navets et poireaux.

Nos amis anglais le servent accompagné d'une sauce à la menthe. Guillaume le Conquérant aurait-il laissé en souvenir cette vieille recette normande dont se régalaient le roi d'Yvetot ?





Gâteau de tante Carole

Pour 4 personnes

3 ou 4 pommes acides
150 g de sucre semoule
2 beaux œufs

100 g de farine tamisée
1 cuillerée à café de levure
50 g de beurre fermier doux

- Beurrer un moule à génoise.
- Peler et évider les pommes puis les couper en lamelles régulières.
- Dans un saladier, mélanger le sucre avec les œufs battus.
- Incorporer la farine tamisée avec la levure.
- Faire fondre le beurre et le verser à peine tiède dans la préparation.
- Travailler fermement cette pâte avec une spatule en bois jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse.
- Ajouter les lamelles de fruits et mélanger délicatement.
- Verser l'appareil dans le moule à gâteau et cuire aussitôt à four moyen pendant 30 min environ.

C'est facile, vite fait et rudement bon si les ingrédients ont été choisis avec soin.



Table des recettes

Entrées 4

Omelette de la Mère Poulard	4
Soupe de légumes au lard	5
Velouté aux moules	6
Croquettes de camembert.....	8
Terrine fermière au calvados	10
Andouillettes à la mode de Bayeux	11
Boudin noir sur son lit de pommes	12

Coquillages et crustacés14

Demoiselles de Cherbourg à la nage.....	14
Blanquette de Saint-Jacques.....	15
Grandes aumônières de Saint-Jacques	16

Poissons 18

Barbue à la dieppoise	18
Cabillaud à la paysanne.....	19
Filets de soles à la mode des pommes	21
Tournedos de lotte au pommeau et au calvados	22
Raie à la cauchoise.....	24
Carrelet au cidre	25
Chaudrée à la mode du pays de Caux.....	27

Viandes.....28

Côtes de veau du pays d'Auge.....	28
Poulet vallée d'Auge	29
Pigeonneaux au cidre.....	30
Pot-au-feu de gigot d'Yvetot.....	32
Bœuf mode à la normande.....	34

Desserts36

Tarte d'Yport	36
Pommes dorées à l'eau-de-vie de cidre.....	37
Bourdelots haut-normands	38
Gâteau de tante Carole	40
Teurgoule.....	42
Omelette douce au calvados	44
Sablés de Caen	45

Ci-contre : Omelette de la Mère Poulard (p.4)