

Les recettes de Christiane et du Pays d'Auge



Liqueur de noyaux (collectée à Grandmesnil et à Montviette):

Prendre par litre d'eau de vie 20 noyaux de prunelle ou épine noire concassée. Les mettre dans un bocal et verser dessus l'eau de vie. Laisser macérer deux mois à la lumière pour faire sortir la couleur. Filtrer et ajouter 500 g de sucre. Laisser vieillir quatre à cinq mois.



Vin de Mai (vin fortifiant donné après la purge de printemps)

Faire macérer pendant quinze jours 50 g de fleurs d'aspérule odorante dans 1 litre de vin blanc et ajouter 50 g de sucre. Filtrer. Vous obtenez un mousseux que vous mettez en bouteille. Ficeler au fil de fer. L'aspérule odorante pousse dans les sous-bois. Elle est appelée « petit muguet » en Pays d'Auge.

Salade en Pays d'Auge

Faire macérer 20 g de raisins de Corinthe dans 5 cl de Calvados. Disposer les fromages coupés en tranches (40 g de livarot, 40 g de pont l'évêque, 40 g de camembert) sur des croutons de pain, et enfourner 10 min. à 180 °C. Préparer les œufs pochés : casser les œufs doucement au-dessus de la surface de l'eau vinaigrée frémissante. Laisser cuire pendant 3 à 4 minutes, puis retirer les œufs avec une écumoire, les sécher en les plaçant sur un torchon sec. Disposer sur les assiettes la salade, ajouter ensuite les raisins de Corinthe macérés dans le Calvados, les noix émietées (1 poignée environ), 2 pommes coupées en bâtonnets puis les croutons chauds au fromage.

Parsemer de vinaigrette au cidre, décorez le tout de ciboulette. Servir aussitôt.