



DESSERTS
de Normandie

MICHEL BRUNEAU

Photographies et stylisme SÉBASTIEN MERDRIGNAC

Éditions **OUEST-FRANCE**

Sommaire



Gâteaux

4



Desserts
individuels

28



Desserts
aux pommes

8



Pour le goûter

36

Tarte aux pommes d'hier

Pour 4 personnes

8 pommes reines de reinettes ou calvilles	200 g de beurre
7 cl de calvados	1 pincée de sel
100 g de sucre	
	<i>Crème</i>
<i>Pâte à tarte</i>	10 cl de crème fraîche
300 g de farine	25 g d'amandes en poudre
	3 jaunes d'œufs

Réaliser la tarte

- Faire la pâte en mélangeant farine, beurre, sel. Laisser reposer 1 h au frais.
- Faire une compote avec la moitié des pommes.
- Émincer sans les éplucher les pommes restantes, les faire macérer dans le calvados, mélangées avec 50 g de sucre.
- Préchauffer le four à 200 °C (th. 6/7).
- Étaler dans le moule (ou cercle) la pâte, piquer le fond avec une fourchette, garnir de compote puis recouvrir avec les pommes.
- Cuire 30 min.

Réaliser la crème

- Mélanger la crème, les amandes en poudre, le sucre restant et trois jaunes d'œufs.
- Verser sur la tarte et faire cuire 15 min.
- Servir encore tiède.



Desserts individuels

Ravigolis de rhubarbe au caramel de cidre

Pour 6 personnes

2 kg de rhubarbe
36 feuilles à raviolis chinois
350 g de crème pâtissière
2 jaunes d'œufs détendus avec une cuillerée d'eau
200 g de sucre

Caramel de cidre
1 bouteille de cidre brut
250 g de sucre
1 gousse de vanille
100 g de beurre

Réaliser les ravigolis

- Couper les tiges de rhubarbe épluchées en morceaux de 4 cm.
- Porter à ébullition 1 l d'eau, plonger la rhubarbe, laisser pocher 5 min à la limite de bouillir et égoutter.
- Placer 18 feuilles à raviolis sur le plan de travail, déposer au centre de chaque feuille une cuillerée à café de crème pâtissière, puis trois morceaux de rhubarbe.
- Badigeonner le tour de chaque feuille avec les jaunes d'œuf.
- Superposer un autre feuille et souder avec les doigts.
- Porter à ébullition 2 l d'eau avec le sucre, faire pocher les ravigolis 2 min et égoutter.

Réaliser le caramel de cidre

- Faire réduire le cidre avec le sucre et la gousse de vanille fendue jusqu'à une consistance caramel léger.
- Ajouter le beurre en fouettant.
- Disposer trois pièces dans chaque assiette avec le caramel de cidre.





Roulettes de Seine-Maritime

L'art et la façon d'utiliser des restes de croissant.

Pour 8 croissants

8 croissants	40 g d'amandes en poudre
25 cl de crème pâtissière	20 cl de calvados
1 cuillerée à café de miel	40 g de sucre en poudre

- Ouvrir en deux les croissants, les fourrer de crème pâtissière mélangée avec le miel et la poudre d'amande.
- Une fois fourrés, arroser du calvados chaud, saupoudrer de sucre. Passer quelques minutes à four tiède et déguster avec une bolée de cidre doux fermier.

Initialement, ces roulettes étaient des petits pains en pâte à croissant.



Table des recettes

Gâteaux.....4

Mirliton normand.....	4
Gâteau fouetté de Saint-Lô.....	5
Gâteau au thé et au citron du samedi.....	6
Roulé feuilleté tiède aux poires du curé.....	7

Desserts aux pommes.....8

Charlotte aux pommes.....	8
Couronne du château de Vendevre.....	9
Tarte normande du père Gaston.....	10
Pommes comme les faisait ma mamie.....	12
Tarte aux pommes d'hier.....	14
Crêpiau de Falaise.....	16
Feuilleté de pommes en chaud-froid.....	17
Terrine de pommes grand-mère.....	19
Craquelins aux pommes.....	20
Croustillants de pommes au blé et pétales de maïs.....	21
Aumônières de pommes au calvados.....	22
Douillons aux pommes.....	24

Tarte flambée au calvados.....	25
Ficelle du pays de Caux.....	26

Desserts individuels.....28

Raviolis de rhubarbe au caramel de cidre.....	28
Tartelettes tatin mangue pomme.....	29
Bourdelots ou douillons.....	30
Roulettes de Seine-Maritime.....	32
Soufflé au calvados et au tapioca.....	34

Pour le goûter.....36

Croustillons de Flers-de-l'Orne.....	36
Fouée du Pays d'Auge.....	37
Écuellée de Morteau.....	37
Galettes du Vexin.....	38
Salade de fruits au cidre doux.....	40
Pêches normandes.....	41
Terrinée de Fierville ou teurgoule.....	42
Confiture normande du pays d'Auge.....	44

Ci-contre : Confiture de lait