

original

Feuilleté aux Granny Smith et au boudin

Pour 4 personnes : 150 g de pâte feuilletée, 2 Granny-Smith, 250 g de boudin à l'oignon ou nature.

Prép. : 15 min.
Cuisson : 20 min.

Préchauffez le four à 210° C (th7). Étirez la pâte au rouleau à une épaisseur d' 1/2 cm. Découpez-y 4 cercles de 15 cm de diamètre. Déposez-les sur la plaque du four anti-adhésive, piquez-les de coups de fourchette. Cuissez ces feuilletés à blanc 10 min. environ. Laissez tiédir 10 min. Pendant ce temps, pelez et épépinez les pommes. Tranchez-les en rondelles translucides. Coupez le boudin en fines rondelles. Sur les fonds de pâte pré-cuits, disposez les rondelles de pommes (7/8 environ) en les faisant un peu se chevaucher. Intercalez les rondelles de boudins pour avoir un bel effet noir et blanc. Glissez au four 10 min. Servez aussitôt avec quelques feuilles de mâche assaisonnées à l'huile de noisette.

régional

Cocotte normande de pintade fermière aux pommes

Pour 4 personnes : une pintade fermière, 4 pommes (Reinettes, Boskoop, Golden ou Melrose), 3 échalotes, 2 c. à soupe de Calvados, 1 verre de cidre brut fermier, 15 g de beurre, 1 cuil. à soupe d'huile, sel, poivre.

Prép. : 20 min.
Cuisson : 1 heure

Partagez les pommes en deux sans enlever les pépins. Dorez-les 5 min, dans une sauteuse avec 15 g de beurre fondu et réservez les. Dans ce beurre parfumé, faites dorer les échalotes émincées. Réservez les pommes et les échalotes sur une assiette. Ajoutez l'huile dans la sauteuse et faites risoler les cuisses de pintade, 7 à 8 min. puis les autres morceaux. Assaisonnez, puis flambez au Calvados. Mouillez avec le cidre qui ne doit pas recouvrir la volaille. Ajoutez les pommes et les échalotes. Laissez mijoter 20 min. à couvert. Ajoutez la crème fraîche. Prolongez la cuisson de 15 min. Terminez la cuisson des pommes au four à 180°C (th 6) et déposez-les dans un plat en terre ainsi que les morceaux de pintade. Provoquez la réduction de la sauce à découvert. Dès qu'elle est sirupeuse, versez-la sur la volaille. Poivrez, servez.

Les escalopes de veau à la cauchoise s'accompagnent traditionnellement de rondelles de pommes poêlées et de crème fraîche.

Et pourquoi pas ?...

Sucré - salé

- ✓ Farce à base de pomme : reinette coupée en dés, revenus au beurre avec 1 oignon et 3 échalotes hachés, des abats, de la mie de pain trempée, 1 œuf, 1 bol de chairs de veau et de porc hachées, une pincée de zeste d'orange et un peu de gingembre frais râpé. Pour oies et canards rôtis. Et pour les accompagner ? Des pommes cuites au four bien sûr !
- ✓ Les pommes cuites embaument les rôtis de porc et de sanglier. Les fruits non pelés, coupés en deux sont mis dans le plat avec la viande à mi-cuisson.
- ✓ Toutes sortes de pommes coupées en dés sont délicieuses dans les salades composées avec endi-

ves et romaine. Elles rencontrent avec bonheur noix, noisettes et crustacés.

Desserts à la pelle

- ✓ Tarte tatin : 5 pommes pelées, coupées en quartiers, cuites jusqu'au caramel dans un moule à manqué avec 120 g de beurre et 150 g de sucre. On les laisse refroidir avant de les couvrir de pâte brisée. Le tout cuit 20 min au four à 220° C (th 7/8) Et on démoule pour avoir les pommes au-dessus.
- ✓ Aumônière aux pommes cuites et refroidies (comme pour la tatin) et enfermées dans une feuille de brick qui, badigeonnée de beurre fondu et glissée au four chaud 2 min, devient croustillante et dorée.