

## Le gâteau breton

Pour un moule de Ø26

Préparation : 15 min.

Cuisson : 45 min.

350g de farine,  
1 œuf entier + 5 jaunes d'œufs,  
300g de sucre vanillé,  
350g de beurre demi-sel très mou,  
1 cuillerée à soupe de fleur d'orange

Pour dorer le gâteau

1 jaune d'œuf,

1 cuillerée à café de lait,

½ cuillerée à café de sucre, beurre pour le moule.

Verser la farine dans une grande jatte. Y mélanger le sucre plus le sucre vanillé. Creuser un puits au centre et y placer les œufs, le beurre mou et l'eau de fleur d'oranger.

Travailler cette pâte avec une cuillère de bois juste pour mélanger les ingrédients (surtout pas trop longtemps).

Beurrer largement un moule à manqué ou une tourtière.

Préchauffer le four sur Th 5 à 6 ou 180°.

Installer la pâte dans le moule et l'aplatir.

Dorer avec le jaune d'œuf. Puis strier la surface de la pâte avec les dents d'une fourchette. Faire cuire 45 à 50 min dans le four.

Il doit être blond doré et très moelleux.

Laisser refroidir avant de démouler.



## La renverse de pommes

Pour 4 à 6 personnes

Préparation : 20 min.

Cuisson : 25 à 30 min.

3 pommes acidulées (belles-de-boskoop, reinettes, etc.)

125g de farine,

1 sachet de levure chimique,

125g de sucre,

3 oeufs,

100g de beurre demi-sel fondu en pommade,

50g de beurre en petits morceaux,

1 citron,

4 cuillerées à soupe d'eau-de-vie de cidre ou calvados,

5 cuillerées à soupe de caramel liquide.

Beurrer un moule à manqué anti-adhésif de Ø24cm et y verser le caramel. Eplucher les pommes, les couper en lamelles et les disposer en rosace sur le caramel. Parsemer de petits morceaux de beurre. Arroser d'eau-de-vie de cidre.

Préparer la pâte. Séparer les jaunes des blancs des trois oeufs. Tourner les jaunes en mousse avec le sucre (5 min). Ajouter le zeste râpé et le jus de citron. Incorporer petit à petit la farine mélangée à la levure puis le beurre fondu.

Fouetter les blancs d'oeufs en neige avec une pincée de sel et les amalgamer délicatement à la pâte.

Verser la pâte dans le moule. Faire cuire 25 à 30 min dans le four préchauffé à Th 6 ou 200°.

Laisser tiédir au sortir du four, puis renverser sur un plat de service.

Servir la renverse de pommes tiède ou froide, accompagnée d'une crème anglaise.

Peut se faire aussi avec des poires.



## Tarte aux pommes rustique

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min.

Cuisson : 30 min.

250g de pâte semi-feuilletée au cidre  
4 grosses pommes acidulées (Teint frais, reinettes),  
1 poignée de raisins secs blonds,  
3 à 4 cuillerées à soupe d'eau de vie de cidre.  
1 noix (50g) de beurre demi-sel,  
3 cuillerées à soupe de sucre,  
2 cuillerées à soupe d'amande effilées.

Faire chauffer, dans une petite casserole, les raisins secs avec l'eau de vie de cidre. Puis les flamber et les laisser macérer le temps de la préparation.

Préchauffer le four sur Th 7 ou 210°.

Garnir un moule à tarte de Ø24 cm avec la pâte semi-feuilletée au cidre.

Éplucher les pommes et les couper en 6 quartiers. Les disposer sur la pâte. Les saupoudrer de sucre.

Les recouvrir avec les raisins macérés et les amandes effilées.

Parsemer tout le dessus de la tarte de petits flocons de beurre.

Faire cuire 30 min dans le four ou jusqu'à ce que la tarte soit dorée.

Servir tiède.



## Les petits bigoudens

Préparation : environ 20 à 30 min.

Cuisson : 15 min.

300g de farine,

½ sachet de levure chimique,  
150g de sucre,  
2 cuillerées à soupe de miel,  
150g de beurre demi-sel très mou,  
4 jaunes d'oeufs,  
3 cuillerées à soupe de crème fraîche épaisse,  
3 cuillerées à soupe d'eau-de-vie de cidre (facultatif)  
4 gouttes d'extrait d'amande amère,  
125g d'amande en poudre.  
Pour dorer : 1 blanc d'oeuf battu avec 1 cuillerée à soupe de sucre.

Mélanger la farine avec la levure chimique et le sucre dans une jatte. Creuser un puits et y déposer : le beurre, le miel, la crème fraîche, les jaunes d'oeufs, l'eau de vie et l'extrait d'amande amère. Mélanger en pâte homogène puis ajouter les amandes en poudre. Travailler la pâte à la main pour en former une boule. Laisser reposer 20 min au frais.  
Préchauffer le four Th 6 ou 200°.  
Étaler la pâte sur 5 mm d'épaisseur sur la table farinée et la découper avec un verre ou un emporte-pièce (par exemple : des petits moules à pâté de sable). Poser ces petits bigoudens sur une tôle beurrée. Les badigeonner au blanc d'oeuf et les faire cuire 15 min dans le four.  
Laisser refroidir avant de les enfermer dans une boîte.



## **Pâte semi-feuilletée au cidre**

Pour 2 tartes de Ø24 cm  
Préparation 10 min.  
Repos : 1 nuit

25 cl de cidre  
200g de beurre demi-sel coupé en morceaux,  
300g de farine,  
2 cuillerées à soupe de sucre.

Verser le cidre et le beurre dans une casserole assez grande. Faire chauffer à bouillir. Lorsque le beurre est fondu, ajouter la farine d'un seul coup. Retirer du feu et mélanger vivement avec une cuillère de bois. Ajouter le sucre.  
Verser la pâte dans une jatte, la laisser refroidir à température ambiante. Puis l'envelopper d'un film plastique et la réfrigérer.  
La sortir du réfrigérateur 30 min avant emploi pour la détendre.  
Cette pâte se conserve 8 jours dans le réfrigérateur et peut aussi se congeler.

On peut remplacer le cidre par de l'eau ou du vin blanc et supprimer le sucre si l'on désire une pâte salée.

## Les petits craquelins de Mamm-Gozh

Pour une boîte de petits craquelins

Préparation : 5 min.

Repos : 2h

Cuisson : 10 min.

250g de farine

125 g de beurre

2 jaunes d'œufs

3 cuillerées à soupe de lait

2 cuillerées à soupe de sucre

1 sachet de sucre vanillé

1 grosse pincé de sel

1 jaune d'œuf

1 cuillerée de lait pour dorer, sucre glace.

Dans une jatte, mélanger le beurre à la farine du bout des doigts. Ajouter les jaunes d'œuf, le sucre et le sucre vanillé ainsi que les trois cuillerées de lait et le sel. Pétrir cette pâte mais ne pas trop la travailler. L'envelopper d'un film plastique et la laisser reposer.

L'étaler au rouleau, sur la table farinée, sur 1,5 cm d'épaisseur. La découper en carrés de 5 cm de côté. Les ranger sur la plaque du four beurrée et faire cuire 10 min dans le four préchauffé sur Th 7 à 8 ou 220°. Les poudrer de sucre glace au sortir du four. Laisser refroidir totalement avant de ranger les craquelins dans une boîte.

## Craquelins du Cotentin

Pour 6 à 8 personnes

Préparation : 5 min.

Repos : 1h

Cuisson : 25 à 30 min.

Puis 15 min au four

250g de farine

1 noisette de beurre fondu (20g)

2 œufs

½ sachet de levure chimique (6g)

2 cuillerées à soupe de sucre

½ cuillerées à café de sel, beurre et farine.

Verser la farine dans une jatte, y mélanger la levure chimique. Creuser un puits au centre, y placer les œuf, le beurre fondu, le sucre et le sel. Mélanger en pâte ferme sans trop la travailler.

L'envelopper d'un sac plastique et laisser reposer 1h au frais.

Ensuite étaler la pâte au rouleau sur une épaisseur de 2 mm environ sur la table farinée. La piquer avec une fourchette. Y découper des ronds (avec un verre).

Faire bouillir de l'eau dans une grande casserole. Y jeter les craquelins par petites quantités. Les retirer à l'écumoire sitôt qu'ils remontent à la surface. Les égoutter sur un linge. Beurrer et fariner la plaque du four. Disposer les craquelins et les cuire (5 min sur Th 7 à 8 ou 220°). Déguster tels

quels ou avec une crème à la vanille.

## **Le pommé de Ya-Ya**

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min.

Cuisson : 30 min.

500g de pommes aigrettes et fondantes (reinettes)

3 verres (60cl) de lait frais entier tiédi

2 verres de sucre

2 verres de farine

2 gros oeufs

1 sachet de levure chimique

180g de beurre demi-sel très mou

½ cuillerée à café de sel

1 sachet de sucre vanillé

Mélanger, dans une jatte, le sucre, le sel et les oeufs en battant avec un fouet.

Ensuite tourner avec une cuillère de bois et incorporer petit à petit la farine et la levure tamisées.

Terminer par le beurre et le lait tiède.

Eplucher les pommes, les couper en grosses tranches dans la pâte.

Garnir un moule à manqué d'un fond d'aluminium ménager, puis beurrer le tout.

Verser la pâte dans le moule et faire cuire le pommé 30 min dans le four préchauffé sur Th6 ou 200°.

Saupoudrer de sucre vanillé au sortir du four. Laisser tiédir avant de démouler. Se mange tiède.

## **Le pain perdu**

Pour 4 personnes

Préparation et cuisson : 25 min.

8 tranches de pain doux ou pain au lait rassis

1 oeuf + 1 jaune d'oeuf

1 sachet de sucre vanillé

1 tasse de lait

100 g environ de beurre demi-sel

sucre, cannelle.

Battre les oeufs à la fourchette dans une assiette creuse avec le sucre vanillé. Verser le lait dans une autre assiette creuse. Chauffer un bon morceau de beurre dans une poêle sur feu vif.

Tremper rapidement une par une, les tranches de pain doux dans le lait puis dans l'oeuf et les faire frire et dorer dans le beurre chaud.

Les ranger au fur et à mesure de leur cuisson sur un plat, les saupoudrer de sucre et de cannelle. Les maintenir au chaud à four doux et ouvert. Les servir avec une compote de fruits ou une lichouserie sémane.

## **Régal aux prunes**

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 45 min.

750g de prunes bien mûres

2 oeufs

120g de sucre + 30g

80g de beurre fondu

125g de fromage blanc

150g de farine

½ sachet de levure chimique.

Casser les œufs dans une jatte, ajouter le sucre (120g) et tourner en mousse 2 à 3 min. Incorporer le beurre, puis le fromage blanc. Bien mélanger. Ajouter la farine dans laquelle on aura mélangé la levure. Beurrer un plat à gratin, y verser la pâte et la recouvrir de fruits dénoyautés (ou non). Saupoudrer avec 30g de sucre et faire cuire 45 à 50 min dans le four préchauffé sur Th6 ou 200°.

## Crêpes aux pommes

150g de farine de froment

50g de farine de blé noir

125g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

2 jaunes d'œufs

1 grand verre (25cl) de lait

250g de pommes crues finement râpées

1 bonne pincée de sel,

beurre demi-sel pour la cuisson.

Mélanger les farines avec le sucre dans une jatte. Creuser un puits au centre. Y déposer les jaunes d'œufs et le sel. Travailler la pâte avec une cuillère de bois tout en incorporant petit à petit le lait. Ajouter les pommes râpées, bien mélanger le tout. Cette pâte s'emploie de suite.

Cuisson. Les crêpes aux pommes doivent être petites et assez épaisses, il est donc préférable de les faire cuire dans une petite poêle de la taille d'une assiette à dessert.

Chauffer une grosse noisette de beurre demi-sel dans la poêle sur feu moyen. Lorsqu'il est bien chaud, y étaler une petite louchée de pâte et laisser cuire jusqu'à ce que le centre de la crêpe soit ferme. La retourner avec une spatule fine et cuire 2 ou 3 min l'autre côté. La glisser sur une assiette, ne pas la plier, poser un morceau de beurre frais dessus et la saupoudrer de sucre. On peut aussi finir de la garnir d'une coque de crème fouettée et d'une pincée de cannelle.

## Mousse d'avalou aux croquants de pomme

Pour 6 personnes

Préparation : 40 min

Refroidissement de la compote : au minimum 2 h

3 pommes pas très mûres et acidulées,

1 citron,

300g de sucre,

3 cuillerées à soupe d'eau de vie de cidre ou calvados,

20 cl de crème fraîche liquide (non allégée) et bien froide.

Pour les croquants de pomme :

1 sachet (50g) de chips de pomme (crousti pomme)

150g de sucre.

Laver les pommes, les couper avec la peau et les pépins en morceau dans une casserole.

Ajouter le sucre, l'eau-de-vie de cidre, le zeste (en fine lamelles), le jus du citron et un tiers de verre d'eau. Couvrir et laisser cuire en compote sur feu doux (15 à 20 min). Puis passer cette compote au moulin à légumes, jeter peaux et pépins, laisser refroidir la compote et la réfrigérer 2h au minimum, voire une nuit.

Fouetter la crème fraîche en chantilly ferme. L'amalgamer à la compote froide. Remplir 6 coupes à glace de cette mousse d'avalou et la réserver dans le réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Préparer les croquants de pomme. Huiler légèrement (avec un tampon de papier absorbant imbibé d'huile) une feuille de papier sulfurisé et la poser sur le plan de travail.

Faire un caramel doré : verser le sucre dans une petite casserole avec 3 cuillerées à soupe d'eau.

Amener à ébullition sur feu moyen en remuant avec une cuillère de bois jusqu'à dissolution du sucre. Retirer la cuillère, saisir la casserole par le manche et la faire tourner sur le feu pour chauffer uniformément le caramel. Dès que celui-ci prend une jolie teinte dorée, retirer du feu et plonger la casserole dans un bain marie bouillant. Porter l'ensemble sur le plan de travail.

Rapidement, à l'aide d'une pince à épiler, tremper les chips de pomme une par une dans le caramel et les étaler sur la feuille de papier sulfurisé.

Les laisser sécher et durcir, puis les ranger dans une boîte en plastique jusqu'au moment de servir.

Pour servir, piquer 5 à 6 croquants de pomme dans chaque coupe de mousse d'avalou et servir de suite.

*Je vous conseille pour obtenir une crème chantilly ferme : d'abord d'employer une crème fraîche très froide ; de la fouetter avec un batteur à blanc d'oeufs dans un récipient adapté à la quantité de crème, c'est à dire, pour 20cl de crème, un bol haut et étroit. Afin que les fouets du batteur y plongent.*





DSCN1088.JPG