

MILAGROS GARCÍA ET GERARDO RODRÍGUEZ

MENU NORMAND

1.- Entrées: *SALADE NORMANDE*

Voici une salade normande, grâce à deux ingrédients, le cidre et le camembert.

Ustensiles utilisés: - Une cocote minute
- Un saladier
- Une casserole
- Une planche et un couteau

Liste des ingrédients. - 500g de pommes de terre
- Un camembert de Normandie
- cidre normand
- huile d'olive
- sel, poivre
- ciboulette

La recette: - Faire cuire les pommes de terre dans de l'eau salée pendant 12 m.
- Les éplucher et les couper en rondelles épaisses.
- Dans une casserole, faire chauffer un verre de cidre et 4 cuillères à soupe d'huile.
- Ajouter les pommes de terre, saler et poivrer
- Laissez reposer 10 mn.
- Couper le camembert en cubes et ajouter les pommes de terre.
- Et finalement verser dans un saladier et ajouter la ciboulette.
-

2.-Plat de résistance: *POTAGE AUS MEUNIERS*

Liste des ingrédients : - Mousserons : 400 g. - farine : 50 g
- blanc de poulet : 200 g. - jaune d'œuf : 1
- crème fraîche : 20 cl - calvados : 1 c. à soupe
- lait : 1 l - noix de muscade
- 1 citron - sel et poivre
- beurre : 50 g.

Préparation: - Brossez les champignons, émincez- les et citronnez- les légèrement.
- émincez le blanc de poulet et mettez-le dans un saladier, ajoutez le calvados et laissez macérer.
- Faites fondre le beurre dans un faitout, ajoutez la farine et faites cuire doucement en remuant. Mouillez avec le lait et faites cuire à feu doux en remuant de temps en temps.
- Salez, poivrez et ajoutez de la muscade.
- Faites cuire les champignons dans une poêle, sans les laissez prendre de la couleur.
- Ensuite, ajoutez les champignons et mélanger sur feu doux. Puis, ajoutez le poulet et mélangez de nouveau.

MILAGROS GARCÍA ET GERARDO RODRÍGUEZ

- Mélangez la crème fraîche et le jaune d'œuf. Versez ce mélange dans la casserole et liez en fouettant et en évitant la reprise de l'ébullition.

3.- Dessert

CAKE NORMAND

- Ingrédients :
- 4 pommes
 - 250 gr de farine
 - 150 gr de beurre mou
 - 100 gr de sucre
 - 3 œufs
 - 1 sachet de levure chimique
 - 5 cuill. à soupe de cidre brut
 - cannelle en poudre
 - sel et sucre glace

- Préparation:
- Laver et couper les pommes en lamelles sans les éplucher.
 - Puis les retailler en 3 morceaux.
 - Mélanger la farine avec la levure, une pincée de sel, 2 pincées de cannelle.
 - Travailler le beurre avec le sucre jusqu'à obtenir la consistance d'une crème.
 - Ajouter les œufs un à un, puis le mélange farine-levure, le cidre et $\frac{3}{4}$ des pommes.
 - Verser la pâte dans un moule à cake beurré, égaliser le dessus de la pâte dans le moule.
 - Enfoncer le reste de pommes sur le dessus.
 - Cuire 10 mn au four préchauffé à 210° pour que le cake gonfle, puis cuire 40 mn à 180°.
 - Démouler et laisser refroidir sur une grille, puis servir éventuellement saupoudré de sucre glace