

PAYS DE NORMANDIE

LE MAGAZINE DU PATRIMOINE, DE L'HISTOIRE ET DE L'ART DE VIVRE

Caen

L'ombre de Guillaume le Conquérant
Musées, jardins, bonnes adresses...

ÉVÉNEMENT BD

la véritable
HISTOIRE de
FLORENCE
CESTAC



Histoire et patrimoine

Vieux-la-Romaine, le musée maritime de Rouen, l'orgue de Pont-de-l'Arche, la gare maritime de Cherbourg, la prison de Tinchebray, l'épopée des Normands en Turquie, les bouilleurs de cru du Pays d'Auge, la chapelle Saint-Julien à Petit-Quevilly.



RECETTES DE FÊTES

UN MENU EXCEPTIONNEL
par des CHEFS NORMANDS

Coutances : DÉCOUVERTE
D'UNE CAPITALE DE CŒUR





© DR

Plat

DOS DE CABILLAUD RÔTI aux Chutney de pommes Croustillant de Pont l'Evêque

INGRÉDIENTS : 1 cabillaud de 1,3 kg • 10 g de beurre clarifié
• 1/4 de litre de crème fleurette.

POUR LE FUMET : 5 cl de vieux calvados • 75 g de beurre • 2 litres de cidre • 4 échalotes • 1 bâton de cannelle • 2 clous de girofle • 1 c à café de piment de Cayenne • 1 c à café de gelée de pomme.

POUR LE CHUTNEY : 5 gros oignons rouges
• 2 pommes Granny Smith • 80 g de beurre • 50 g de sucre
• 70 cl de vinaigre.

CRUSTILLANT DE PONT L'EVÊQUE : 6 feuilles de brick • 1 Pont l'Evêque fermier bien fait • 3 pommes de terre (rattes ou vitelotte) • 75 g de beurre clarifié.

PRÉPARATION DU CABILLAUD ET DU FUMET : Faire lever le cabillaud en filets épais par votre poissonnier. Conserver les parures (la tête et les arêtes). Les faire revenir dans le beurre avec les échalotes émincées, un bâton de cannelle, le piment de Cayenne, deux clous de girofle et une cuillère à café de gros sel puis mouiller avec le calvados et le cidre. Laisser réduire de 3/4 puis filtrer le fumet au chinois fin ; ajouter une cuillère à café de gelée de pomme. Faire réduire encore un peu.

CHUTNEY D'OIGNONS ET DE POMMES : Préchauffer le four à 250°C et y faire cuire 1 heure les oignons rouges entiers et non épluchés dans un plat. Peler les pommes, les couper en deux puis en lamelles. Retirer les oignons du four et ôter leur peau pour ne conserver que la pulpe pour la faire compoter dans une casserole avec le beurre et le sucre. Ajouter les pommes et lorsqu'elles ont commencé à caraméliser, déglacer avec le vinaigre de cidre. Laisser réduire à feu moyen environ 15 mn.

CRUSTILLANT DE PONT L'EVÊQUE : Faire cuire les rattes avec leur peau, les éplucher encore tièdes et les couper dans le sens de la longueur. Après avoir retiré la croûte, trancher le Pont l'Evêque en une douzaine de tranches. Clarifier le beurre.

PRÉPARATION ET CUISSON DES CRUSTILLANTS : Etaler les feuilles de brick, les beurrer avec un pinceau. Les garnir d'une tranche de pomme de terre et de deux de fromage avant de refermer soigneusement la pâte. Placer sur une plaque du four et faire dorer à 180°C pendant 5 mn.

DRESSAGE : Dans une assiette creuse, placer le chutney d'oignons et de pommes, poser le pavé de cabillaud poêlé à feu doux dans un peu de beurre clarifié. Napper le fond de l'assiette avec le fumet. Disposer le croustillant sur le bord de l'assiette.



© GILLES TARGAT

Recette fournie par **Philippe Harfaux**,
Chef du **Château des Bruyères**,
Route du Cadran, 14340 **Cambremer**.
Tél. : 02.31.32.22.45.
www.chateaulbruyeres.com