

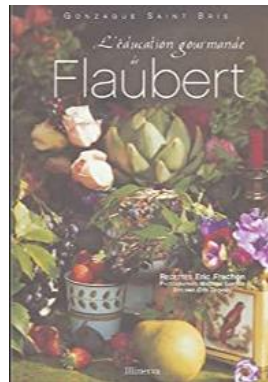
# Mars 2021

« *Les désirs de Gustave* »  
Pour accompagner l'exposition  
de la bibliothèque dédiée à



## LES GOURMANDISES FLAUBERTIENNES AVEC LA VALÉ NORMANDE

Ces recettes  
sont issues  
de ces deux  
ouvrages



*L'éducation gourmande  
de Flaubert*  
Gonzague Saint Bris,  
éd. Minerva, 2004



*A la table de Flaubert*  
Valérie Duclos  
éd. Falaises, 2020

**Jeudi 4 mars**

**Potage à la bisque de crabe**  
**Tripes à la mode de Caen**  
**Tarte fine aux pommes**

## *Potage à la bisque de crabe*

*Recette imaginée par Marc Andrieu, Les Petits Parapluies.*

Pour 6 à 8 personnes – Préparation : 30 min – Cuisson : 40 min

2 crabes de 300 à 400 g  
2 carottes  
2 oignons  
10 cl de crème fraîche liquide  
100 g de céleri boule  
½ tête d'ail  
2 branches de thym  
4 tomates fraîches  
Crème fraîche épaisse  
Huile d'olive  
Sel et poivre du moulin

Dans une casserole, faites colorer les corps des crabes préalablement ouverts en deux avec un peu d'huile d'olive. Poursuivez la cuisson 5 min.

Ajoutez la garniture aromatique. Faites suer 5 min en mélangeant, réservez les pinces et les pattes. Ajoutez les tomates coupées en cubes et laissez compoter quelques minutes.

Versez 2 litres d'eau et laissez cuire doucement 30 min. Passez au chinois, assaisonnez, mélangez et réservez dans la casserole jusqu'au moment de servir.

Réchauffez-la quelques minutes avec la crème fraîche liquide, et présentez-la en soupière avec des noix de crème fraîche épaisse fouettée et la chair des pinces de crabe.



## TRIPES À LA MODE DE CAEN

### *Ingrédients*

POUR 4 PERSONNES

2 kg de tripes  
prêtes à cuire  
2 pommes reinettes  
350 g d'oignons  
350 g de carottes  
3 gousses d'ail  
1 bouquet garni (thym,  
laurier, persil)  
quelques grains  
de quatre-épices  
(poivre de la Jamaïque)  
1/2 pied de bœuf fendu  
sur la longueur  
500 g de lard gras taillé  
en larges lanières  
1 litre de cidre brut  
300 g de farine  
(pour la pâte à luter)  
sel  
poivre du moulin

Faites blanchir les tripes quelques instants à l'eau bouillante salée. Égouttez-les, rafraîchissez-les sous l'eau froide courante et coupez-les en morceaux de 5 cm.

Pelez les pommes reinettes et coupez-les en quartiers. Retirez les pépins. Émincez les oignons, coupez les carottes en grosses rondelles. Hachez l'ail.

Garnissez le fond d'une tripière (ou, à défaut, d'une grande cocotte) de lanières de lard gras. Disposez-y les quartiers de pomme, les oignons, les carottes, l'ail, le demi-pied de bœuf et enfin les tripes. Ajoutez le bouquet garni, les quatre-épices ; salez et poivrez. Mouillez avec le cidre et complétez avec de l'eau pour arriver à hauteur des tripes. Recouvrez des lanières de lard gras restantes.

Préparez la pâte à luter en pétrissant la farine dans un saladier avec juste assez d'eau pour confectionner une pâte ferme et élastique. Façonnez cette pâte en bande et servez-vous-en pour fermer hermétiquement le couvercle de la cocotte sur tout son pourtour. Faites cuire de 12 à 16 heures dans un four de boulanger ou dans votre four à 90 °C (th. 3).

Séparez les tripes du jus, passez celui-ci au chinois et dégraissez-le. Rectifiez l'assaisonnement et réunissez le jus et les tripes. Servez avec quelques pommes de terre vapeur.



## TARTE FINE AUX POMMES

Abaissez le feuilletage au rouleau et détaillez-y 4 disques de 20 cm de diamètre. Piquez-les avec une fourchette sur toute leur surface et laissez-les reposer au moins 3 heures au frais. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

Épluchez les pommes, taillez-les en deux, épépinez-les et émincez-les en tranches de 2 mm d'épaisseur environ. Rangez harmonieusement les lamelles de pomme sur les disques de feuilletage de façon à en recouvrir totalement la surface. Parsemez de quelques dés de beurre frais, de cassonade et de cannelle.

Faites cuire 20 minutes au four sur une plaque et servez tiède avec une quenelle de glace vanille.

### *Ingredients*

POUR 8 PERSONNES

500 g de feuilletage

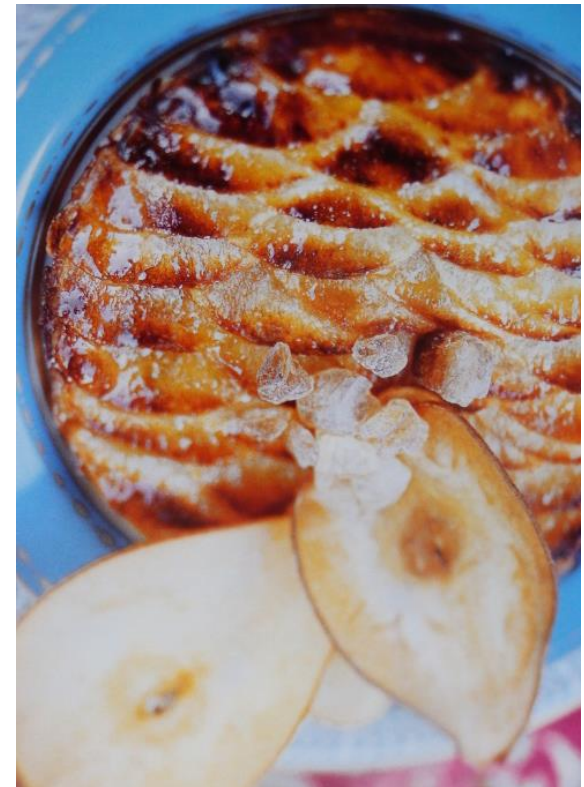
4 pommes golden

50 g de beurre

70 g de cassonade

1 cuillerée à café

de cannelle en poudre



**Jeudi 11 mars**

**Andouille à l'oseille, crémeux de pommes de terre  
Paleron de bœuf et chou vert braisé à la moelle  
Pudding à la d'Orléans**

*Andouille à l'oseille d'Albert\*,  
crémeux de pomme de terre*

*Recette imaginée par Olivier da Silva, l'Odas\*.*

Pour 4 personnes – Préparation : 25 min – Cuisson : 30 min

200 g d'andouille de Vire  
500 g de pommes de terre ratte  
125 g de beurre doux  
½ l de lait entier  
300 g d'oseille fraîche  
Fleur de sel et poivre

Lavez et faites cuire les pommes de terres en robe des champs pendant 10 min environ. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau. Laissez-les refroidir brièvement puis épluchez-les. À l'aide d'un presse-purée, écrasez-les avec 100 g de beurre puis ajoutez le lait entier petit à petit. Mixez légèrement jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse.

Équeutez et lavez soigneusement les feuilles d'oseille. Réservez une petite poignée pour la décoration finale. Faites cuire le reste quelques secondes dans une poêle avec le beurre restant, du sel et du poivre. Mixez les feuilles quelques secondes dans un petit mixer afin d'obtenir un coulis d'oseille bien lisse.

Taillez l'andouille de Vire en 4 tronçons de 1 cm d'épaisseur. Détaillez le reste en petits cubes. Réservez-les. Dans une poêle bien chaude, saisissez les tronçons de chaque côté afin de les caraméliser légèrement. Comptez 1 min environ.

Au moment de servir, dans une assiette creuse, versez du velouté de pomme de terre puis disposez au centre la tranche d'andouille encore chaude. Ajoutez environ 6 petits cubes bien froids (j'aime bien les jeux de texture et de température). Ajoutez plusieurs points de coulis d'oseille et terminez la décoration avec quelques petites feuilles d'oseille réservées.



## PALERON DE BŒUF ET CHOU VERT BRAISÉ À LA MOELLE

Faites mariner le paleron de bœuf 24 heures au frais dans le vin rouge avec la garniture aromatique : carotte, oignon, clous de girofle, poireau et bouquet garni.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Égouttez le paleron et faites-le dorer dans une cocotte sur toutes les faces avec l'huile d'arachide et la garniture aromatique égouttée. Faites flamber le vin rouge, puis servez-vous-en pour déglacer la cuisson. Ajoutez la moelle. Couvrez la cocotte et faites cuire le tout 2 à 3 heures au four, selon la viande.

Retirez les feuilles extérieures et le trognon du chou, coupez-le en quartiers et faites-le blanchir 10 minutes à l'eau bouillante.

Rafraîchissez-le sous l'eau froide courante et égouttez-le.

Essorez-le bien pour éliminer toute l'eau.

Épluchez la carotte et l'oignon, coupez-les en gros dés. Garnissez le fond d'une cocotte de la couenne de lard, ajoutez la carotte, l'oignon et le chou. Salez et poivrez, ajoutez le bouquet garni, tassez bien et mouillez avec le bouillon de poule au tiers de la hauteur. Recouvrez d'une barde de lard, couvrez la cocotte, portez à ébullition sur le feu et faites cuire 1 h 30 au four. Rectifiez l'assaisonnement du fond de braisage du paleron et sa consistance en le faisant réduire au point voulu, et servez le paleron de bœuf à la cuillère avec son jus, ainsi que le chou braisé.

### Ingredients

POUR 4 PERSONNES

1 paleron de bœuf  
de 1 kg  
3 l de vin rouge  
1 carotte  
1 oignon  
3 clous de girofle  
1 poireau  
1 bouquet garni  
200 g de moelle  
décortiquée  
10 cl d'huile d'arachide

#### Le chou braisé

1 gros chou vert  
1 carotte  
1 oignon  
1 couenne de lard  
(à la dimension du fond  
de la cocotte)  
1 barde de lard  
1 bouquet garni  
1 l de bouillon de poule  
sel  
poivre du moulin



## PUDDING À LA D'ORLÉANS

Quelques heures à l'avance, faites tremper les raisins secs dans le rhum.

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Beurrez un moule à pudding ou à charlotte.

Battez les œufs en omelette avec le sucre. Faites tiédir le lait.

Fendez les gousses de vanille dans le sens de la longueur.

Émiettez grossièrement le pain brioché rassis et les macarons.

Versez dessus le mélange œufs-sucre, le lait tiède, les raisins gonflés au rhum, les fruits confits, les pistaches, le marasquin, les gousses de vanille et la muscade.

Mélangez soigneusement le tout.

Épluchez les pommes reinettes, épépinez-les, taillez-les en quartiers et faites-les dorer au beurre sur toutes leurs faces.

Versez la moitié de l'appareil dans le moule, disposez les pommes sautées sur la surface et recouvrez du reste d'appareil.

Posez le moule dans un bain-marie (un plat à bord haut rempli d'eau frémissante), faites cuire au four 1 heure environ. Laissez tiédir avant de démouler.

Accompagnez ce pudding d'une marmelade d'abricot.

### Ingrédients

POUR 10 PERSONNES

- 50 g de raisins secs
- 10 cl de rhum brun
- 4 œufs
- 100 g de sucre
- 40 cl de lait
- 2 gousses de vanille
- 10 tranches de pain brioché rassis
- 10 gros macarons nature rassis
- 100 g de fruits confits hachés
- 50 g de pistaches décortiquées
- 10 cl de marasquin (ou de marsala)
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- 2 pommes reinettes
- 30 g de beurre
- + 10 g pour le moule
- marmelade d'abricot



**Jeudi 18 mars**  
**Soupe à l'oignon**  
**Cassolette de veau**  
**Mirliton de Rouen**

## *Soupe à l'oignon*

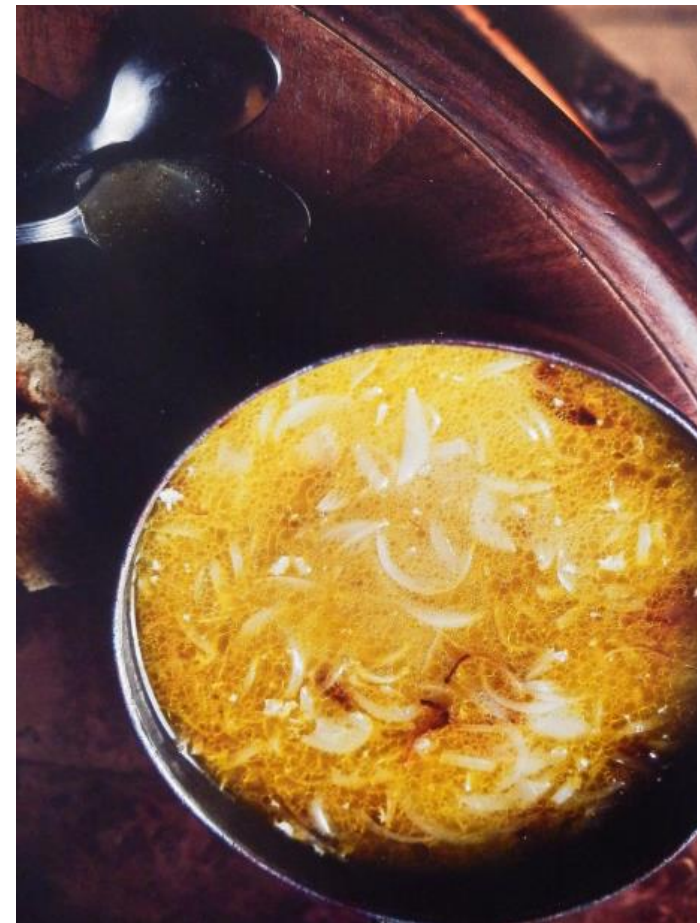
*Recette imaginée par Philippe Molinier, Chez Philippe.*

Pour 4 personnes – Préparation : 20 min – Cuisson : 40 min

4 oignons  
20 g de beurre doux  
1 cuil. à soupe de farine  
100 g de gruyère râpé  
1 l de bouillon de volaille  
4 tranches de pain de campagne  
Sel et poivre

Épluchez les oignons et coupez-les en fines rondelles. Faites fondre le beurre dans une casserole et faites revenir les oignons 3 min.

Saupoudrez les oignons de farine, mélangez et poursuivez la cuisson 30 sec. Salez, poivrez et versez le bouillon. Couvrez et laissez cuire 30 min. Versez dans une soupière allant au four, parsemez de gruyère râpé et passez sous le gril 3 à 4 min. Servez avec des tranches de pain de campagne dorées.





# Cassolette de veau

Recette imaginée par Jacky Folliot, Madame.

Pour 4 personnes – Préparation : 30 min – Cuisson : 50 min

1 kg de quasi de veau  
2 gousses d'ail  
2 cuil. à soupe d'huile d'olive  
60 g de beurre doux  
10 cl de vin blanc sec  
800 g de champignons (girolles, cèpes, etc.)  
1 oignon rouge  
Sel et poivre du moulin

Pelez et dégermez les gousses d'ail. Incisez le quasi, glissez-y des éclats d'ail. Salez et poivrez. Faites colorer la viande dans une cocotte avec 1 cuil. à soupe d'huile et 30 g de beurre. Couvrez, baissez le feu, laissez cuire 30 min. Ajoutez le vin blanc et la même quantité d'eau, cuisez encore 20 min.

Pendant ce temps, nettoyez les champignons. Lavez-les rapidement, séchez-les et taillez les plus gros spécimens en morceaux. Jetez-les dans une

grande poêle, salez-les légèrement et laissez-les sécher 5 min à feu moyen. Égouttez-les dans une passoire.

Dans la même poêle, faites chauffer le reste de beurre et d'huile. Remettez-y les champignons, salez et poivrez. Faites-les dorer 7 ou 8 min en les remuant. Baissez le feu et ajoutez l'oignon haché, laissez cuire encore 2 min.

Présentez le rôti sur un plat chaud avec la fricassée de champignons, et servez le jus en saucière.



# Mirliton de Rouen

*Recette imaginée par Christophe Cressent, MOF, Ma Boulangerie.*

Pour 4 personnes – Préparation : 15 min - Cuisson : 30 min

1 pâte feuilletée  
600 g de sucre  
500 g d'œufs  
250 g de beurre doux  
10 cl de crème fleurette  
1 gousse de vanille  
Sucre glace

Faites fondre le beurre en beurre noisette blond. Fouettez les œufs et le sucre puis ajoutez les graines de la gousse de vanille grattée. Mélangez les deux préparations. Lissez au fouet. Ajoutez la crème bien froide. Déposez la pâte feuilletée dans les alcôves d'un moule. Versez l'appareil dans les fonds de feuilletage. Poudrez au sucre glace et laissez reposer (croûter). Sucrez une seconde fois juste avant d'enfourner 25 min à 200°C (th. 6/7).

## Astuce

Préparez un feuilletage bien détendu et foncez idéalement les moules la veille. Traditionnellement, les mirlitons sont réalisés dans des moules d'un diamètre de 4,5 à 5 cm, avec une bordure bien haute pour retenir l'appareil lors de la cuisson.



**Jeudi 25 mars**

**Nougat de chèvre aux fruits secs et gaspacho de tomates et ananas**  
**Boudin blanc et darphin**  
**Panacotta caramel beurre salé et graines de sésame**

*Nougat de chèvre aux fruits secs  
et gaspacho tomate ananas*

*Recette imaginée par Marc Andrieu, Les Petits Parapluies.*

Pour 4 personnes – Préparation : 15 min – Cuisson : 15 min

**Pour le nougat de chèvre :**

250 g de fromage de chèvre frais  
250 g de ricotta  
50 g de pignons de pin torréfiés  
50 g de pistaches concassées  
40 g de cerneaux de noix concassés  
40 g d'abricots secs découpés en petits cubes  
20 g de raisins secs  
1 pincée de ciboulette ciselée  
1 pincée d'échalote ciselée  
2 cuil. à soupe d'huile d'olive  
1 cuil. à soupe de vinaigre de Xérès  
Sel et poivre du moulin

**Pour le gaspacho :**

6 tomates ananas bien mûres  
2 oignons doux  
2 branches de thym  
2 cuil. à soupe de vinaigre balsamique blanc  
Huile d'olive

Crackers aux graines  
Quelques feuilles de mâche

Mélangez au batteur le chèvre et la ricotta, puis ajoutez les ingrédients restants. Mélangez de nouveau. Assaisonnez et réservez au frais.

Dans une casserole, faites suer à l'huile d'olive les oignons épluchés et émincés pendant 5 min. Ajoutez les tomates découpées en morceaux et le thym. Laissez compoter 10 min. Mixez au mixer plongeant. Ajoutez le vinaigre balsamique. Passez au chinois et réservez au frais.

Au moment de servir, mixez le gaspacho, versez-le dans des assiettes creuses et déposez sur le dessus une quenelle de nougat de chèvre aux fruits secs, un cracker aux graines et quelques feuilles de mâche.



# Boudin blanc et darphin

Recette imaginée par Benjamin Bouloché, Café Victor – Hôtel de Dieppe 1880.

Pour 4 personnes – Préparation : 30 min – Cuisson : 30 min

4 boudins blancs  
1 carotte

## Pour le crémeux de carotte :

200 g de carottes  
5 cl de crème fraîche entière  
Sel et poivre du moulin

## Pour le darphin de pommes de terre :

500 g de pommes de terre  
100 g de beurre doux  
Sel et poivre du moulin

Pelez et coupez les carottes en rondelles. Portez une casserole d'eau salée à ébullition. Versez les carottes et laissez cuire 20 min.

Pendant ce temps, faites cuire les boudins blancs au four à 180°C (th. 6) 20 min. Réservez.

Vérifiez la cuisson des carottes avec la pointe d'un couteau. Égouttez-les en conservant l'eau de cuisson. Dans le bol d'un blender, mixez-les avec 2 à 3 cuil. à soupe d'eau de cuisson et la crème. Salez, poivrez, mélangez puis réservez.

Épluchez, lavez et essuyez les pommes de terre. Râpez-les. Salez, poivrez puis mélangez. Dans une poêle bien chaude, faites cuire les pommes de terre

râpées avec le beurre en les tassant un peu pour constituer une galette. Faites dorer de chaque côté puis enfournez à 180°C (th. 6) pendant 5 min. Pendant ce temps, épluchez et découpez la carotte en lamelles d'1 cm environ puis en forme de fleurs avec un petit emporte-pièce. Faites cuire 2 min dans une casserole d'eau bouillante salée. Égouttez.

Servez les boudins réchauffés et coupés en tranches avec une part de darphin et quelques pointes de crémeux de carotte. Décorez d'une feuille de salade, d'une fleur de carotte et de quelques brins de verdure.



# *Pannacotta au caramel au beurre salé et graines de sésame*

*Recette imaginée par Roberto Castello, Acqua & Farine*

Pour 6 personnes – Préparation : 15 min – Cuisson : 10 min – Repos : 3 h

25 cl de lait  
25 cl de crème fraîche liquide  
50 g de sucre en poudre  
1 cuil. à café d'extrait de vanille  
3 feuilles de gélatine  
Graines de sésame

Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Chauffez le lait et la crème avec l'extrait de vanille jusqu'à ce que l'ensemble frémisses. Retirez du feu, ajoutez le sucre puis mélangez. Ajoutez les feuilles de gélatine essorées dans le creux de la main. Mélangez. Versez la préparation dans des verrines ou des petits moules puis laissez refroidir avant de placer au frais pendant 3 h.

**Pour le caramel au beurre salé :**  
100 g de sucre en poudre  
50 g de beurre demi-sel

Préparez le caramel en faisant chauffer le sucre sur feu vif jusqu'à l'obtention d'une jolie couleur dorée. Retirez du feu puis ajoutez le beurre demi-sel. Mélangez.

Faites griller à sec dans une poêle les graines de sésame.

Au moment de servir, démoulez les pannacotta, et accompagnez avec du caramel au beurre salé et des graines de sésame grillées.

