

# La Teurgoule



Pour 6 Personnes .

## Ingrédients

- 1,5 l de lait entier
- 150 g de riz rond
- 220 g de sucre en morceaux
- 1 c. à soupe rase de cannelle en poudre

## Préparation

ÉTAPE 1 Préchauffez le four à 120°.

ÉTAPE 2 Portez le lait à ébullition.

ÉTAPE 3 Pendant ce temps, versez le [riz](#) dans un grand plat.

ÉTAPE 4 Ajoutez le sucre en morceaux par-dessus et saupoudrez de cannelle.

ÉTAPE 5 Versez le lait bouillant sur le [riz](#) et mélangez bien.

ÉTAPE 6 Enfournez le grand plat et faites cuire **4H** .

ÉTAPE 7 Servez chaud ou tiède.

# Feuilleté au camembert



*Préparation : 10 mn - Cuisson : 20 mn*

**Pour 4 personnes :**

- 1 camembert
- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 2 pommes
- 1 jaune d'oeuf
- 50 g de farine

**Préparation :**

1. Etalez les pâtes feuilletées sur un plan de travail bien fariné.
2. Découpez 6 cercles de 15 cm de diamètre.
3. Ôtez la croûte du camembert et coupez-le en 18 parts.
4. Evidez les pommes puis épluchez-les. Tranchez-les en 18 lamelles fines.
5. Préchauffez le four à 180° (th. 6).
6. Disposez en alternance, au milieu de chaque rond de pâte, 3 lamelles de pomme et 3 parts de camembert. Badigeonnez les bords de la pâte avec le jaune d'oeuf.
7. Repliez chaque feuilleté en forme de tricorne.
8. Soudez bien les bords en les pinçant.
9. Dorez avec le reste de jaune d'oeuf à l'aide du pinceau.
10. Faites cuire les feuilletés pendant 20 min.

# La poule au blanc



Très ancienne spécialité culinaire normande, la poule au blanc est un plat au goût onctueux et doux.

Il consiste en une poule de ferme mise à cuire avec des carottes, navets, poireaux, oignons plantés de clous de girofle, ainsi qu'un bouquet garni, dans une sauce blanche mouillée de cidre et d'eau. La sauce d'accompagnement se réalisera avec de la crème fraîche et des œufs, mouillés du jus de cuisson.

## Dans l'assiette

Ce plat familial par excellence est aussi apprécié pour les repas de clubs ou d'associations.

## Un peu d'histoire

Cette préparation, qui remonterait, selon certains, au haut Moyen Âge, était traditionnellement servie le dimanche de Pâques.

## Ingrédients

(pour 6 personnes)

- 1 poule fermière de 1,5 kg (avec ses abats)
- 2 carottes
- 3 blancs de poireaux
- 2 oignons
- 2 navets
- 2 branches de céleri
- 2 clous de girofle
- 1 branche d'estragon frais
- 1 bouquet garni
- 35 g de beurre
- 25 cl de crème fraîche
- 35 g de farine

- 5 cl de vinaigre de cidre
- 1 jaune d'œuf
- pluches de cerfeuil
- sel
- poivre blanc du moulin

## Procédure

Peler et laver les légumes. Piquer les oignons d'un clou de girofle. Plonger la branche d'estragon pendant une dizaine de secondes dans une casserole d'eau portée à ébullition, puis l'égoutter et la mettre à l'intérieur de la poule vidée, salée et poivrée. Remettre également le foie, le cœur et le gésier à l'intérieur. Ficeler la poule et la placer dans une grande marmite à recouvrir d'eau froide. Porter à ébullition, saler et poivrer, puis ajouter les légumes et le bouquet garni. Laisser reprendre l'ébullition à petits frémissements. Couvrir à moitié et laisser cuire 2 heures. Faire fondre le beurre dans une casserole, y verser la farine en mélangeant pour faire un roux. L'additionner de 2 verres de bouillon de la marmite. Laisser épaissir sur feu moyen en remuant. Mélanger la crème et le jaune d'œuf dans un bol. Délayer avec le vinaigre de cidre, puis verser cette liaison dans la casserole de sauce blanche. Sortir la poule, la déficeler et la couper en morceaux. Placer ceux-ci dans un plat creux chaud avec les légumes bien égouttés. Napper de la moitié de sauce et parsemer de pluches de cerfeuil. Servir le reste de la sauce blanche en saucière.