

N°123 - Septembre 2021
Orne Magazine

MAG

**L'AVENIR POUSSE
MIEUX DANS L'ORNE**

INGRÉDIENTS

Pâte à choux

200 g de lait
4 g de sucre en poudre
4 g de sel
88 g de beurre
110 g de farine
4 œufs

Craquelin noix noisettes

100 g de beurre
124 g de sucre cassonade
124 g de farine
8 noisettes torréfiées

Tuile au sucre de Rouen

200 g de sucre de Rouen

Brunoise pomme poire potimarron

2 pommes
2 poires
250 g de potimarron
50 g de miel de Normandie
30 g de beurre

Crème caramel

500 g de lait
50 g de jaunes d'œufs
70 g de farine
100 g de sucre en poudre
150 g de crème caramel de Normandie
5 cl de calvados

Décor : fleurs de pensée



LE SALAMB'EAU REVISITÉ

Un grand bravo à la cheffe Émilie Martineau et à Gaétan Lefebvre du collège Arlette-Hée-Fergent de Vimoutiers. Ils ont obtenu la médaille d'argent, en 2021, au concours Bien manger en Normandie pour leur Salamb'eau revisité. Porté par les chambres d'agriculture de Normandie, ce concours propose à des chefs de la restauration scolaire de revisiter une recette traditionnelle avec des produits locaux. Prêts à relever le défi ? Allez, on vous aide un peu...

Préparation : 25 min

Cuisson : 20 min

LES ÉTAPES

● Le craquelin

Mélanger tous les ingrédients ensemble et former une boule de pâte. L'étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé sur trois millimètres d'épaisseur environ et la placer au congélateur le temps de préparer la pâte à choux.

● La pâte à choux

Faire fondre le beurre au « micro-ondes ». Dans une casserole sur feu doux, faire chauffer le lait, l'eau, le sucre, le beurre fondu à ébullition. Retirer la casserole du feu et jeter la farine en une fois. Remuer de façon très énergique pour donner de la consistance à la pâte (formation d'une boule de pâte). Remettre la casserole sur feu doux pendant une minute pour assécher la pâte. Dans le bol du robot, ajouter les œufs un par un. Chaque œuf doit être bien mélangé à la pâte avant d'y ajouter le suivant. La pâte est prête lorsqu'elle devient lisse et brillante et forme un ruban en retombant. Pocher la pâte à choux en forme de choux puis disposer des disques de craquelin sur les choux. Cuisson au four à 180 degrés. Durée selon grosseur du choux et coloration voulue.

● La crème pâtissière

Faire bouillir le lait avec le parfum choisi (vanille ou autre). Battre les œufs et le sucre, ajouter la farine. Verser dessus le lait chaud. Remettre à feu doux pour faire épaissir en remuant très soigneusement pendant cinq à dix min. Arrêter la cuisson dès les premiers bouillonnements. Ajouter la crème caramel de Normandie et le calvados.

● La brunoise pomme poire potimarron

Éplucher et tailler en brunoise (petits cubes). Faire revenir la brunoise dans une poêle avec du beurre, jusqu'à cuisson croquante puis terminer par du miel et laisser cuire durant trois min.

● La tuile au sucre de Rouen

Réduire le sucre de Rouen en poudre puis réaliser des cercles de poudre. Enfouir à 160 degrés jusqu'à ce que la poudre soit fondue. Laisser refroidir.

Garnir les choux de crème et de brunoise et décorer de tuiles en sucre. Ajouter des fleurs de pensée.



Les réponses du quiz du n°122 - Avril 2021

1/Gérard Taurin, 2/Faurécia, 3/La santé des chevaux, 4/La voie-verte Briouze-Bagnoles, 5/Le carpodrome.

Quiz : Les données personnelles adressées au Département par courrier ou par mail ne seront exploitées que dans le cadre exclusif de ce jeu-concours, et ne feront l'objet d'aucun archivage par la collectivité, une fois les gains attribués.

MAGAZINE DU CONSEIL DÉPARTEMENTAL DE L'ORNE

27, BOULEVARD DE STRASBOURG - CS 30528 - TÉL. : 02 33 81 60 00 - FAX : 02 33 81 60 71



Directeur de la publication : Christophe de Balorre - Rédactrice en chef : France-Laure Sulon - Ont collaboré à ce numéro : Delphine Victor, Véronique Ithodopé, Philippe Bigot, Corinne Huchet, direction de la communication du Département - Photo de une : Reputation Age - Photos : Adobe Stock, C. Aubert, Conseil départemental de l'Orne, David Commenchal, E. Guillemard - Studios Numériques, J. Chevret - HDP, Willy - Lespagnol - Laurent Rebours ; 2MProduction - Conception : aprim-caen.fr - Rédaction, mise en page et révision : IMAGE FRANCE - Impression : Technigraphic 61130 Saint-Germain-de-la-Coudre ISSN 11482990 - Dépôt légal : à parution - E-mail : dircom@orne.fr Impression selon les normes environnementales PEFC et FSC - orne.fr



L'Orne magazine est désormais imprimé sur

un nouveau papier recyclé qui réduit l'impact environnemental de :



28 073 km parcourus en voiture européenne moyenne



391 934 litres d'eau



20 343 kg de bois

Source : Labelia Conseil conformément à la méthode Bilan Carbone®