



Croquons la pomme !

Savoureuse et populaire, la pomme est profondément liée à nos traditions culinaires. Il existe, en France, de nombreuses variétés de ce fruit qui se déguste nature autant qu'il se cuisine.

Parmi elles, la Reine des Reinettes Gourmande® se consomme de la mi-août au mois de novembre.

Sucrée et légèrement acidulée, elle révèle des arômes de noisette, de miel et de coing. Voici quatre recettes qui la mettent au centre de votre menu automnal.

Feuilletés chèvre et pomme reine des reinettes Gourmande®

Pour 4 personnes : 1 bûche de fromage de chèvre (150 g), 1 pâte feuilletée prête à dérouler, 1 œuf, 1 pomme Reine des Reinettes Gourmande®, ciboulette ou herbes de Provence selon votre goût. Découper 8 rondelles dans la pâte feuilletée. Couper 4 rondelles de fromage de chèvre de 1, 5 à 2 cm de large. Couper 4 rondelles de pomme Reine des Reinettes Gourmande® (enlever d'abord la peau et les pépins). Faire une sorte de hamburger de la façon suivante : une rondelle de pâte, une rondelle de pomme, une rondelle de chèvre, ciboulette ou herbes, une rondelle de pâte. Coller les bords des rondelles de pâte (en humectant légèrement les bords avec de l'eau pour qu'elles collent). Faire dorer avec le jaune d'œuf. Enfourner à feu moyen à fort pendant 15 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée et cuite. Servir chaud avec de la salade verte ou de la mâche.

Pomme reine des reinettes Gourmande® à la moutarde

ancienne

Pour 4 personnes : 5 grosses ou 7 petites pommes Reine des Reinettes Gourmande®, 1 c. à soupe de moutarde à l'ancienne, 1 c. à soupe de moutarde mi-forte, quelques feuilles de laurier, piment d'Espelette ou poivre selon votre goût.

Laver et éplucher les pommes puis les couper en quartiers assez gros. Préchauffer le four à 200°. Dans un bol, mélanger les deux grosses cuillères à soupe de moutarde et badigeonner les quartiers de pommes à l'aide d'un pinceau de cuisine. Les placer ensuite dans un plat allant au four. Y rajouter les feuilles de lauriers, poivrer et enfourner pour 45-60 minutes.

Lorsque les pommes sont caramélisées, qu'elles ont une jolie couleur marron, les sortir et servir. Cette recette est l'accompagnement idéal de vos rôtis, poulets et poissons.

Côte de veau rôtie, pomme reine des reinettes Gourmande® et oignon doux, jus de veau aux condiments



Cette semaine, nous avons choisi de cuisiner la pomme, de l'entrée au dessert. Et plus particulièrement une variété : la Reine des Reinettes Gourmande®

Pour 4 personnes : 4 côtes de veau, 4 pommes Reine des Reinettes Gourmande®, 4 oignons doux des Cévennes, 30 cl de jus de veau, 2 échalotes, 1 bouquet de persil. Faire rôtir le veau cinq minutes à la poêle de chaque côté puis enfourner 10 à 12 minutes au four, thermostat 190°C. Réaliser des cercles de pommes de 5 cm de diamètre et de 3 cm d'épaisseur. Les cuire 10 minutes au four, accompagnés de thym, de romarin et de poivre. Réaliser la compotée d'oignon avec du sel, du beurre et une pointe de curry. Monter alternativement un cercle de pommes puis de la compotée. Incorporer, dans le jus de veau, une échalote ciselée, 3 branches de persil ciselé et des dés de pommes. Vous obtenez ainsi le jus de veau aux condiments qui assaisonnera les côtes de veau rôtie.

Cette recette est une création www.chefsdoc.fr

Tourte aux pommes

Pour 6 personnes : 12 pommes Reine des Reinettes Gourmande®, 2 pâtes sablées, 2 c. à soupe de cannelle en poudre, 50 g de sucre cassonade, 50 g de poudre d'amandes, 2 verres d'eau, 1 œuf. Mettre le premier cercle de pâte dans un moule à tarte recouvert de papier sulfurisé. Piquer l'intérieur avec une fourchette pour ne pas que la pâte gonfle à la cuisson. Cuire 15 minutes à 200°C. Sortir et laisser



refroidir. Peler les pommes et les couper grossièrement (en prenant soin de retirer le trognon et les pépins).

Dans une grande casserole, cuire les pommes avec l'eau, la cannelle, le sucre et la poudre d'amandes pendant une quinzaine de minutes. Égoutter et laisser refroidir. Pendant ce temps, découper à l'emporte-pièce les formes qui vont venir sur le dessus de votre pâte (vous devez utiliser la totalité de votre deuxième pâte).

Dans le fond de tarte cuit, déposer les pommes cuites, les recouvrir avec les formes de pâte découpées. Les enduire d'œuf fouetté. Enfourner pour 20 minutes à 180°C.

Petite astuce : avant de commencer, poser les pommes épluchées directement dans le plat à tarte pour voir combien il va vous en falloir. Cette recette est une création Marine is cooking (marineiscooking.com) ■