

NOS RECETTES SOTTEVILLAISES



LES POMMES



[...] Restée seule, la femme se mit à la besogne. Elle découvrit la huche à la farine, et prépara la pâte aux douillons. Elle la pétrissait longuement, la tournant et la retournant, la maniant, l'écrasant, la broyant. Puis elle en fit une grosse boule d'un blanc jaune, qu'elle laissa sur le coin de la table.

Alors elle alla chercher les pommes et, pour ne point blesser l'arbre avec la gaule, elle grimpa dedans au moyen d'un escabeau. Elle choisissait les fruits avec soin, pour ne prendre que les plus mûrs, et les entassait dans son tablier.

[...] elle commença à préparer les douillons.

Elle enveloppait les fruits, un à un, dans une mince feuille de pâte, puis les alignait au bord de la table. Quand elle eut fait quarante-huit boules, rangées par douzaines l'une devant l'autre, elle pensa à préparer le souper [...]

Nos recettes de POMME !

Apéritif	Plat principal	Dessert
<p><i>Chips d'épluchures de pommes, recette d'Edith</i></p> <p><i>Tartare de truite et pomme verte, recette d'Any</i></p>	<p><i>Aumônières pomme et camembert, recette de Mélanie</i></p> <p><i>Lapin au cidre, pommes et pain d'épices, recette d'Hélène</i></p> <p><i>Poulet au cidre, recette de Gaëlle</i></p> <p><i>Rôti de porc aux pommes, recette de Françoise</i></p> <p><i>Saucisse de campagne et compote de pommes et de rhubarbe à la fleur de cannelle, recette belge de Nadine et Jean-Luc</i></p> <p><i>Truite aux pommes et baies roses, recette d'Any</i></p>	<p><i>Apfelkuchen (Tarte aux pommes), recette allemande d'Hannelore</i></p> <p><i>Bouloches, recette de Denyse</i></p> <p><i>Charlotte aux pommes, recette d'Odette</i></p> <p><i>Crumble à ma façon, recette de Sophie (L)</i></p> <p><i>Dartois aux pommes, recette de Thomas</i></p> <p><i>Gâteau à la pomme et aux mûres sauvages, recette de Nicole</i></p> <p><i>Millas aux pommes, recette de Jacqueline</i></p> <p><i>Pain de pommes Sévigné, recette d'Any</i></p> <p><i>Pommes au cidre avec muesli toasté, recette anglaise de Gill</i></p> <p><i>Pommes au four, recette de Christelle</i></p> <p>Recettes d'Arlette:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Tarte aux pommes à la vanille,</i> - <i>Clafoutis aux pommes,</i> - <i>Riz aux pommes</i> <p>Recettes de Chantal:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Tarte aux pommes à la nigaise dite chaudée (Lorraine)</i> - <i>Pommes aux fruits de saison, (au micro-ondes)</i> - <i>Gâteau invisible aux pommes</i> <p><i>Soupe de pommes, recette d'Edith</i></p> <p><i>Tarte aux pommes, recette de Rolande</i></p> <p><i>Tatin rhubarbe et pommes, recette de Sophie (L-T)</i></p> <p><i>4 Confitures aux pommes, recettes de Martine</i></p>

Nos remerciements pour leur contribution aux habitants de Sotteville-sur-mer et adhérents de la bibliothèque ABC

La pomme à l'apéritif



**Chips d'épluchures
de pommes**
Recette d'Edith



Vous faites partie de ceux qui épluchent leurs pommes et se retrouvent avec un joli tas de pelures dans l'assiette !
Récupérez-les pour cuisiner des chips !
C'est tendance et délicieux au goût!

Pour cela:

- mélangez les pelures avec un peu de sucre en poudre,
- étalez sur une plaque couverte de papier sulfurisé,
- enfournez au four à 150 degrés pendant quarante minutes.

Vous obtiendrez des chips dorées croustillantes et délicieuses.

Tartare de truite et pomme verte

Recette d'Any



Pour 4 personnes :

400 g de filet de truite
1 pomme verte (Granny Smith)
1 citron jaune
1 cuiller à café de moutarde à l'ancienne
1 cuiller à café de mayonnaise

Pour la sauce aux herbes :

1 échalote
1 cuiller à soupe de coriandre ciselée
ou de persil
1 cuiller à soupe de ciboulette ciselée
1 cuiller à soupe de cerfeuil
3 cuillers à soupe de vinaigre de cidre
8 cuillers à soupe d'huile d'olive
1 pincée de sel
1 pincée de poivre

Pour la décoration :

1 pomme verte
un tout petit peu de caviar ou d'œufs
de lump noir

L'assaisonnement

Dans un bol, mettez le vinaigre, le sel et le poivre.
Mélangez bien.
Ajoutez l'échalote finement ciselée, la moutarde, l'huile d'olive.
Remuez puis incorporez les herbes délicatement.
Réservez.

Préparation du tartare

Lavez la pomme Granny et coupez-la en petits bâtonnets.
Citronnez-les et réservez-les.
Taillez la truite en dés et déposez-les dans un saladier.
Ajoutez la mayonnaise, les bâtonnets de pommes puis incorporez très délicatement la vinaigrette aux herbes.
Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si besoin.

Présentation

Dressez avec un cercle et déposez sur le dessus du tartare, quelques pluches de cerfeuil et une lamelle de pomme verte. Pour une version plus chic, ajoutez 1/2 cuillère à café de caviar sur le sommet du tartare.
Pour une version plus copains, on peut utiliser des œufs de lump.

La pomme en plat de résistance



Aumônières
pomme et camembert
Recette de Mélanie



Pour 4 personnes

4 feuilles de bricks

1 pomme ½

1 sachet de lardons

1 camembert

Beurre

Préparation:

Cuisez les lardons dans une poêle.

En parallèle, épluchez les pommes et coupez-les en dés.

Mettez-les dans une poêle avec une bonne noisette de beurre.

Faites cuire les pommes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Épongez les lardons avec de l'essuie tout pour absorber la graisse.

Coupez le camembert en morceaux.

Prenez la feuille de brick à plat.

Incorporez 2 cuillères de lardons, 2 cuillères de pommes et plusieurs morceaux de camembert. (En fonction des goûts de chacun)

Refermez la feuille de brick à l'aide d'un cure-dent ou e ficelle à cuisine.

Faites cuire à 180° jusqu'à que la feuille de brick soit en peut craquante mais pas trop.

Bon appétit

Lapin au cidre, pommes et pain d'épices

Recette d'Hélène



Ingrédients (pour 6 personnes)

1 lapin entier (1 kg 500)

6 pommes du verger

50 cl de cidre brut

6 tranches de pain d'épices (150 g)

1 tablette de bouillon de volaille délayée dans 40 cl d'eau

huile de tournesol

sel, poivre

Dans une grande cocotte, faites chauffer de l'huile.

Faites dorer les morceaux de lapin sur toutes les faces à feu moyen-vif. Procédez en plusieurs fois en terminant par les abats.

Salez, poivrez et réservez

Éplucher les pommes et retirez le trognon. Coupez-les en 8 gros quartiers chacune.

Ajoutez une noisette de beurre dans la cocotte et faites dorer les pommes rapidement (2 min). Filmez et réservez.

Remettez le lapin dans la cocotte.

Ajoutez le pain d'épices émietté.

Arrosez du cidre et du bouillon de volaille.

Mélangez et laissez mijoter à couvert sur feu doux pendant 1 h en remuant régulièrement.

Ajoutez les quartiers de pommes et poursuivez la cuisson encore 30 min.

Poulet au cidre

Recette de Gaëlle



Recette pour 6 personnes

- 900g de poulet 600 g filets de poulet
- 1,5 cuiller à soupe de moutarde
- 2 échalotes
- 45 cl cidre brut
- 2 cuillers à café d'herbes de Provence
- 2 pommes golden (facultatif)
- 1 kg pommes de terre à faire sauter
- 2 à 3 cuillers à café de beurre pour les pommes (+1 pour les pommes de terre)
- 3 cuillers à soupe de crème épaisse
- persil
- ail
- sel
- poivre

Coupez les filets de poulet en gros dés

Mettez les morceaux de poulet dans un saladier, ajoutez la moutarde et mélangez bien pour que la moutarde nappe bien tous les morceaux.

Dans un wok avec un revêtement anti adhésif, faites revenir la viande moutardée, puis réservez (une poêle fera très bien l'affaire)

Dans le même wok, faites suer les échalotes finement émincées.

Ajoutez le poulet réservé et le jus qu'il a rendu.

Versez ensuite le cidre, les herbes de Provence. Assaisonnez avec sel, et poivre du moulin.

Laissez mijoter à feu doux 40 à 45 min.

Pelez les pommes de terre, lavez-les, coupez-les en rondelles et précuisez-les à l'eau 15 min.

Pelez et coupez les pommes en morceaux.

Dans une poêle, faites cuire les pommes avec le beurre environ 8 à 10 minutes.

Quand les pommes de terre sont cuites, faites-les revenir dans 1 cuiller à café de beurre allégé.

Avant la fin de la cuisson du poulet, ajoutez les pommes, la crème et mélangez puis laissez mijoter les dernières minutes à feu doux.

Ajoutez une persillade aux pommes de terres sautées et servez chaud avec le poulet et sa sauce fondante aux pommes.

Rôti de porc aux pommes

Recette de Françoise H.



Pour 4 personnes

1 rôti de 1kg

Beurre

4 grosses pommes

1 bouteille de cidre (75cl)

1 branche de thym

Sel, poivre

Préparation:

Faites revenir le rôti dans une cocotte avec le beurre.

Ajoutez les pommes épluchées en quartier et le thym.

Salez, poivrez.

Versez le cidre et couvrez.

Arrosez régulièrement le rôti avec le cidre.

Cuisson 1h15

En accompagnement : des pommes vapeur, du riz ou des pâtes

Saucisse de campagne et compote de pommes et de rhubarbe à la fleur de cannelle

Recette belge de Nadine et Jean-Luc



En Belgique les saucisses, boudins, et boudins blancs sont souvent servis avec de la compote.

Pour 2 personnes

2 saucisses de campagne

1 oignon

1 tasse de bouillon

2 pommes

2 bâtons de rhubarbe

6 fleurs de cannelle

2 cuillères à soupe de sucre roux

Pour l'accompagnement

Quelques pommes de terre primeur de l'île de Ré

4 feuilles de laurier

4 oignons nouveaux

4 branches de thym

Huile d'olive

Nettoyez les pommes de terre ; déposez-les dans un plat allant au four avec le thym, le laurier et les oignons nouveaux nettoyés et dont le vert est coupé en petits tronçons et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Mettez au four chaud à 200°C pour 35 minutes de cuisson en mélangeant à mi-cuisson.

Pendant ce temps

Pelez l'oignon, l'émincé et faites-le blondir avec un filet d'huile d'olive puis déposez-le dans un plat allant au four.

A la place des oignons, faites dorer les saucisses sur toutes les faces puis déposez-les dans le plat sur les oignons/

Arrosez de bouillon et placez au four pour 20 minutes de cuisson.

Pendant ce temps, préparer la compote

Pelez les pommes et la rhubarbe et coupez-les en petits morceaux.

Cuisez-les dans une casserole avec 2 cuillères à soupe d'eau et les fleurs de cannelle jusqu'à ce que les fruits soient réduits en purée.

Ajoutez le sucre en fin de cuisson en dosant en fonction du goût sucré des fruits.

Dressez les assiettes et accompagner de mesclun assaisonné au vinaigre balsamique.

Truite aux pommes et baies roses

Recette d'Any



Pour 4 personnes

4 truites

6 à 8 pommes golden

1 ou 2 oignons selon grosseur (nouveaux de préférence), persil

un verre de cidre ou de vin blanc

pignons de pin (facultatif)

un citron

huile d'olive

sel, poivre, baies roses

Préparation:

Préchauffez votre four à 150 °C.

Ciselez finement les oignons nouveaux et le persil.

Éplucher et couper les pommes en lamelles un peu épaisses, les citronner

Déposer le tout dans un grand plat allant au four, verser le cidre ou le vin blanc. Déposez la truite sur ce lit.

Arroser d'un généreux filet d'huile d'olive et parsemer de pignons de pins et de baies roses.

Déposez les citrons coupés en fines lamelles autour et sur la truite. Salez, poivrez.

Enfourner pour 30 min. A mi-cuisson, retourner la truite pour qu'elle cuise aussi sur l'autre face.

Servir bien chaud avec éventuellement un riz parfumé.

Boisson : même cidre ou vin que celui qui aura servi à la cuisson.

La pomme au dessert



Apfelkuchen (Tarte aux pommes)

Recette allemande d'Hannelore

Recette pour un moule aux charnières de 26 cm de diamètre et de 6 cm de hauteur.

Cette tarte sera plus haute que les tartes aux pommes à la française (5 cm).



Préparation

850 g de pommes, préférablement des « Boscop » ou des « Canada Grise », épluchées, coupées en gros morceaux.

1 citron

2 cuillères à soupe de calvados si vous voulez lui donner un air normand

2 cuillères à soupe de sucre mélangé avec un peu de cannelle

Mélangez les pommes avec le jus du citron, le calvados et le sucre et laissez reposer au moins pendant une heure

La pâte

240g de farine

150g de beurre

70g de sucre

Le zeste râpé d'un citron

1 petit œuf

Travaillez bien les ingrédients pour faire une pâte brisée.

Étalez la pâte avec un rouleau pour couvrir le moule avec ses côtes.

Mettez 2 cuillères à soupe d'amandes en poudre sur la pâte dans le moule.

La cuisson

Faites chauffer le four à 175°C (chaleur tournante à th. 5.5) et laissez cuire la tarte environ 45 minutes, jusqu'à ce que les pommes soient dorées en surface.

Puis, laissez refroidir avant de démouler.

Cette tarte peut aussi de faire avec de la rhubarbe mais celle-ci devra être coupée en petits morceaux et la hauteur de la tarte sera alors de 3 cm.

La garniture

3 œufs

250 ml de crème fluide entière

100 g de sucre

1 cuillère à soupe de jus de citron

2 cuillères à soupe d'amandes effilées

Étalez les morceaux de pomme sur la pâte dans le moule.

Préparez la crème en mélangeant les œufs, le sucre, le jus de citron et la crème avec un fouet, puis versez ce mélange sur la tarte. Disposez par-dessus les amandes effilées

Bouloches

Recette de Denyse



Faire une pâte à tarte

250 g de farine

1 œuf

100 g de sucre

1 cuiller à soupe de crème

Prévoir des pommes tendres

Avec la pâte, faites des disques pour pouvoir enrober individuellement chaque pomme.

Les pommes sont épluchées et creusées afin de ne pas laisser de pépins.

Posez la pomme sur le disque de pâte.

Dans le trou de la pomme creusée, mettez 2 cuillers à café de sucre.

Refermez la pâte autour de la pomme.

Mettez dans un moule beurré et enfournez à 200°. (four préalablement chauffé)

C'est très simple et on adore tous !

Les bouloches peuvent aussi bien s'appeler des bourdelots que des douillons.

Charlotte aux pommes
Recette d'Odette



Caramélisez un moule à charlotte.

Coupez les pommes en quartiers ensuite en lamelles.

Disposez celles-ci en couronne dans le moule en commençant par le centre et en les chevauchant.

Faites des lits successifs en sucrant.

Mettre à cuire.

Surveiller le temps de cuisson, généralement 20 à 30 min à 200° (plantez un couteau pour vérifier) afin que les pommes ne se transforment pas en compote.

Laissez refroidir.

Démoulez.

Accompagnez d'une crème anglaise.

Cette charlotte peut être congelée.



**Crumble
à ma façon**
Recette de Sophie (L)



Pour le sablé

250 g de farine

60 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

125 g de beurre ramolli

Pour la garniture

Pommes

Mettez la farine, le sucre et le beurre (en petits morceaux) ensemble dans un saladier.

Malaxez avec les mains afin d'obtenir du sablé.

Epluchez les pommes (moi, j'ajoute des poires... on adore) et coupez-les en petits morceaux.

Mettez dans un plat à gratin et recouvrez avec le sablé.

Saupoudrez de sucre vanillé.

Enfournez Th 7 au moins une demi-heure. Lorsque le sablé est doré, c'est cuit.

Dégustez tiède avec une boule de glace vanille.

Dartois
aux pommes
Recette de Thomas



Pâte feuilletée

Étendez-la mince.

Coupez-la en carrés de la largeur de la main.

Mettez dessus la marmelade de pommes délayée avec un peu de gelée de groseilles ou de la marmelade d'abricots.

Recouvrez avec une pâte feuilletée aussi mince que celle du dessous.

Collez les bords avec un peu d'eau.

Faites quelques incisions sur chacun des gâteaux.

Saupoudrez de sucre.

Mettez à four bien chaud.

30 min suffisent.

Gâteau à la pomme et aux mûres sauvages

Recette de Nicole



Ingrédients :

2 oeufs

140 g de farine

40 g de maïzéna

100 g de sucre

½ cuiller à café de cannelle

1 sachet de levure

5 cuillers à soupe de lait

80 g de beurre fondu

3 pommes

125 g de mûres

sucre roux

Préchauffezle four à 180°.

Beurrez et farinez le moule

Dans un saladier, mélangez la levure, la farine, la maïzéna, le sucre.

Ajoutez les œufs, le lait et le beurre fondu, puis la cannelle.

Mélangez bien et répartissez uniformément dans le moule.

Pelez et coupez les pommes en huit puis disposez-les en rosace sur la pâte.

Posez délicatement les mûres sur le dessus des pommes et de la pâte .

Soupoudrez de sucre roux .

Enfournez pour 25 minutes.

Dégustez avec de la crème chantilly, de la crème fraîche ou un coulis de mûres.

Si ce n'est l'époque des mûres, remplacez-les par de la gelée de mûres.

Millas aux pommes

Recette de Jacqueline



Recette ancienne et rustique, qui est restée très populaire dans le Sud-Ouest. Recette peu calorique et légère!

Ingrédients

10 cl de lait ½ écrémé

1 cuiller à soupe de lait ½ écrémé en poudre

1 cuiller à café de cognac

60 g de farine de blé

1 cuiller à café de levure chimique

2 œufs moyens

3 cuillers à soupe de sucre

3 pommes

*4 cuillers à café de sucre (vergeoise ou cassonade),
sel*

Préchauffez le four à 200°.

Faites tiédir le lait avec le lait en poudre et le cognac.

Tamisez la farine avec la levure et une pincée de sel.

Fouettez les œufs avec le sucre et diluez peu à peu avec le lait tiédi.

Pelez et coupez chaque pommes en 8 quartiers et arrangez-les harmonieusement dans un moule à manqué.

Versez la pâte dessus. Enfournez pour 25 min.

5 min avant la fin de cuisson, soupoudrez le millas de vergeoise ou de cassonade.

Servez tiède.

Pain de pommes Sévigné

Recette d'Any



Ingrédients pour 4 personnes

8 pommes Jonagold ou Granny

2 oranges

1 citron jaune

3 morceaux de sucre roux

1 c. à café de vergeoise brune

Préparation

Pelez le zeste des oranges et du citron; émincez-les très finement. Pressez les fruits.

Dans une poêle, mettez le jus des oranges et du citron. Ajoutez les morceaux de sucre roux.

Laissez réduire jusqu'à l'obtention d'un sirop.

Faites bouillir une casserole d'eau. Plongez-y les zestes pendant quelques minutes. Réservez.

Epluchez et épépinez les pommes. Coupez-les en fines tranches.

Disposez-les dans une casserole, serrées les unes contre les autres, jusqu'en haut.

Ajoutez les zestes au sirop. Arrose-en le pain de pommes.

Couvrez et laissez cuire à feu doux, pendant 1 heure.

Après cuisson, laissez refroidir puis mettez au frais jusqu'au lendemain.

Dressage et service

Démoulez le pain de pommes.

Servez chaque part avec une boule de glace à la vanille ou de la chantilly (facultatif).

Un *Beaumes de Venise* (Vaucluse, région PACA) accompagne agréablement ce dessert.

Astuces: Le secret de la tenue de ce pain de pommes réside dans la disposition des pommes à la base et dans la cuisson, lente et progressive, à l'étouffée. Il faut donc ne pas hésiter à bien les serrer et surtout, ne pas le démouler avant qu'il ait bien refroidi. Repos au moins 3 heures.

Pommes au cidre avec muesli toasté

Recette anglaise de Gill



Cider baked apples with toasted muesli

Recette anglaise de Gill

Préparation pour 4 personnes

4 pommes moyennes

275 ml de cidre brut

Beurre

4 cuillers à soupe de muesli

Préchauffer le four à 190°

La recette

Lavez et évidez les pommes.

Avec un couteau tranchant, incisez la peau à mi-hauteur.

Versez le cidre dans un plat allant au four.

Graissez légèrement les pommes avec un sopalin avant de les déposer dans le plat.

Faites cuire 40 min au four environ. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.

Environ 15 min avant la fin de la cuisson, mettez le muesli NON couvert dans le four et donnez-lui une apparence légèrement grillée.

Quand les pommes sont cuites, déposez le muesli dessus ainsi que le jus.

Servez avec de la crème.

Serve 4 people

4 apples (medium size)

275 ml dry cider

A little butter

4 tablespoons of any muesli

Pre-heat oven 190° gas mark 5

Wipe and core apples.

Next, with a sharp knife, cut just through the skin around the center of each apple.

Pour the cider into a shallow baking tin, then lightly grease each apple (wiping them with a buttered piece of kitchen paper is a good way of doing this)

Now stand apples upright in the cider.

Bake them for about 40 mins. or until they are tender when tested with a skewer or sharp knife, and baste them occasionally with the cider during cooking time.

After 15 mins. of cooking, put the muesli in the oven in an uncovered baking dish so that it will heat through and have a slightly "toasted" appearance.

When apples are cooked, place them on individual serving plates or bowls and sprinkle over the toasted muesli and the remaining cider juices.

Serve with cream.

Pommes au four

Recette de Christelle



Pour 4 personnes

4 belles pommes

4 tranches de pain

4 cuillères à soupe de beurre

4 cuillères à soupe de sucre

4 pincée de cannelle (facultatif)

Allumez le four à 180° (th 5).

Lavez les pommes et videz-les.

Enlevez le trognon avec un épluche-légumes.

Beurrez un moule à gâteau.

Posez les tranches de pain au fond du moule.

Posez une pomme sur chaque tranche.

Remplissez le trou des pommes avec une cuillère de sucre, une cuillères de beurre mou et une pincée de cannelle.

Mettez le plat au four pendant 30 min.

Dégustez les pommes bien chaudes !

Tarte aux pommes à la vanille

Recette
d'Arlette



Ingrédients

Une pâte feuilletée
1kg de pommes
500g de compote de pomme
Glace à la vanille

Préchauffez le four à 220° (th 7)

Posez la pâte dans un moule avec sa feuille de cuisson.

Piquez le fond à l'aide d'une fourchette.

Étalez la compote sur 1cm d'épaisseur.

Posez les lamelles de pommes.

Mettez au four 35min.

Quand elle est froide, découpez la tarte et déposez une boule de glace à la vanille sur chaque part.

Clafoutis aux pommes

Recette
d'Arlette



Ingrédients

260g de pommes

Pour la pâte :

150g de farine

100g de sucre

2 œufs

1/2l de lait

50g de beurre

Epluchez les pommes. Coupez-les en lamelles.

Mélangez le sucre, la farine, les œufs ; tournez bien à la spatule.

Ajoutez le lait froid puis le beurre.

En dernier, déposez les lamelles de pommes.

Cuisson environ 30min

Riz aux pommes

Recette
d'Arlette



Ingrédients

150g de riz

75g de sucre

300g de pommes

1/2l de lait

1/2l d'eau

Faites bouillir le lait avec l'eau et la moitié du sucre.

Ajoutez le riz.

Laissez cuire le tout doucement jusqu'à ce que le riz ait absorbé le liquide.

Lavez les pommes; coupez-les; faites-les cuire dans très peu d'eau; mettez-les en purée.

Ajoutez le reste du sucre.

Mettez dans un plat une couche de pommes, une couche de riz.

Faites dorer le tout au four.

Tarte aux pommes à la nigaise dite chaudée

Recette lorraine de Chantal



Pâte à tarte brisée avec:

100g de farine

100g de beurre

½ cuiller à café de sel

1 cuiller à café de sucre

½ verre d'eau

Foncez cette pâte sur un plateau à tarte.

Rangez-y les tranches de pommes régulièrement.

Dans un bol, mélangez un oeuf avec de la crème fraîche, un peu de lait et du sucre.

Versez sur la pomme.

Cuisson à feu moyen ½ heure.

Mangez chaud.

Pommes aux fruits de saison

Recette de Chantal
au micro-ondes



4 grosses pommes à chair ferme

6 fruits de saison même séchés (prunes, figes...)

40g de beurre

80g de poudre d'amandes

3 cuillers à soupe de miel

1 sachet de sucre vanillé

3 cuillers à soupe de gelée de coing ou de pommes

8 cerneaux de noix

Lavez les pommes sans les peler.

Coupez chaque pomme à 2cm de la queue. Evidez-les pour retirer le coeur et les pépins en élargissant un peu la cavité.

Hachez les fruits de saison en petits morceaux.

Coupez le beurre en parcelles.

Dans un saladier, mélangez les fruits hachés, la poudre d'amandes, le miel, le sucre vanillé et le beurre.

Couvrez d'un film plastique et faire cuire au micro-ondes 3 min à pleine puissance.

Remplissez les pommes de cette farce.

Rangez-les dans un plat creux et ajoutez 3 cuillers à soupe d'eau.

Couvrez et faites cuire 6min au micro ondes à toute puissance.

Retirez le plat du four et récupérez le jus rendu dans un bol.

Mélangez-le avec la gelée de coing en remuant avec une cuiller.

Disposez les pommes farcies dans un plat et versez la sauce.

Ajoutez les cerneaux de noix.

C'est prêt à servir!

Gâteau invisible aux pommes

Recette de Chantal



Ingrédients

- 6 grosses pommes (soit environ 800g)
- 70g de farine
- 50g de sucre
- 10cl de lait
- 20g de beurre fondu
- 1 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel

Préchauffez votre four à 200°.

Dans un saladier, battez les oeufs avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange très homogène.

Ajoutez ensuite le lait, le sucre vanillé et le beurre fondu. Mélangez avec un fouet.

Mélangez ensuite la farine, la levure et le sel que vous ajoutez progressivement à votre pâte.

Pelez et épépinez les pommes. Coupez-les en 2 puis tranchez-les très finement à la mandoline.

Plongez-les ensuite dans le saladier et enfoncez-les afin qu'elles s'imbibent bien de la pâte.

Beurrez et farinez un moule carré de 20 cm de côté.

Versez ensuite le contenu de votre saladier.

Lissez le contenu avec une spatule.

Enfournez 35min.

Laissez refroidir avant de démouler.

Se prépare avec n'importe quel autre fruit!

Soupe de pommes

Recette d'Edith



Pour 24 verrines

Épluchez et coupez 1kg de pommes en tout petits morceaux.

Beurrez une poêle.

Faites-y sauter les pommes pour les faire dorer.

Ajoutez du sucre et de la cannelle (dosez selon vos envies) pour que cela caramélise légèrement.

Remuez bien!

Ajoutez ½ litre de cidre brut et laissez cuire.

Eventuellement, ajoutez du cidre en cours de cuisson si cela vous parait trop épais. (Plus vous mettez de cidre, plus la soupe sera liquide)

Ajoutez quelques raisins secs trempés préalablement dans l'eau.

Laissez refroidir dans un saladier.

Quand c'est froid, mettez dans les verrines et écrasez des spéculos sur le dessus.

Tarte aux pommes Recette de Rolande



Faites une pâte brisée ou feuilletée. (je préfère la pâte brisée qui me semble plus légère).
Cuisez-la à moitié.

Confectionnez de la marmelade:

1kg de pommes tout épluchées

150g de sucre

1/4l d'eau

½ gousse de vanille

Cuisez et écrasez.

Ensuite, étalez cette compote sur le fond de tarte.

Décorez le dessus avec des lamelles de pommes très fines en rosce.

Saupoudrez-les de sucre glace.

Cuisez 30 min à 180°.

Laissez refroidir.

Dégustez ce dessert léger après une bonne choucroute par exemple!

Tatin

rhubarbe et pommes

Recette de Sophie L.T



<i>Ingrédients</i>			<i>Ustensiles</i>
<i>Caramel</i>	<i>Fruits</i>	<i>Pâte sablée</i>	
100g de sucre 1/2 jus de citron 2 cuillers à soupe d'eau	8 grosses pommes variées: boskoop, reinette et izared par exemple 150 gr de rhubarbe épluchée	100 gr de sucre 100 gr de beurre en dés 200 gr de farine 3 à 4 jaunes d'oeufs (selon la grosseur des oeufs)	Un moule à tarte en verre pouvant aller au micro-ondes Un robot ménager Une enceinte à mi-cro-ondes Un four Un rouleau à pâtisserie

Les étapes de réalisation

1 - Préparez la pâte sablée

Dans le robot, mélangez le beurre, le sucre et la farine. Quand le mélange est « sableux », ajoutez un à un les jaunes d'oeufs jusqu'à l'obtention d'une pâte grossière qu'il suffira de pétrir quelques instants avant de l'étaler au rouleau sur une feuille de papier sulfurisé farinée. Placez la pâte étalée au réfrigérateur pour qu'elle durcisse et soit facile à retourner.

2 - Faites le caramel

Placez le sucre, jus de citron et eau au fond du moule. Placez dans l'enceinte à micro-ondes et faites cuire pendant 8 minutes puissance maximale.

Retirez le caramel dès qu'il commence à se faire sentir et à être doré au milieu du moule puis répartissez le caramel doré dans tout le plat, hors micro-ondes.

3 - Epluchez les pommes et la rhubarbe pendant que le caramel cuit pour pouvoir « l'éteindre » dès qu'il commence à dorer en disposant les morceaux de pommes et de rhubarbe dès sa sortie du micro-ondes.

C'est le moment d'être créatif(ve) car lorsque vous démoulez la tarte, c'est votre organisation de fruits choisie que l'on appréciera...

4 - Etalez la pâte sablée sur les pommes et enfournez pendant 25 minutes à 220 degrés et chaleur tournante si possible. Démoulez dès que possible sur un plat à tarte et dégustez tiède ou refroidie.

Confiture de pommes au caramel

Recette de Martine



Ingrédients

3 kgs de pommes « reinette »

Sucre : le poids des pommes épluchées et évidées

200g de raisins secs

1 petit verre de rhum

Laisser tremper les raisins secs sans l'eau bouillante additionnée de rhume.

Pelez les pommes, coupez-les en quartiers, évidez-les et pesez-les.

Pesez le même poids de sucre. Versez-le dans la bassine à confiture avec juste assez d'eau pour le mouiller (environ ¼ de litre d'eau par kilo de sucre).

Laissez chauffer très doucement, sans remuer, jusqu'à ce que le sucre commence à bouillonner puis, augmentez légèrement le feu et prolongez la cuisson du sucre jusqu'au début du caramel.

Dans ce caramel blond, mettez les pommes et les raisins égouttés. Le sirop étant très dense, ils s'enfoncent difficilement.

Régalez l'ébullition à petit feu.

Faites cuire en remuant fréquemment jusqu'à ce que les pommes soient transparentes (30 à 40 min).

Confiture de pommes aux épices

Recette de Martine



Ingrédients

3kgs de pommes

Le jus de 2 citrons

2 gousses de vanille

2 cuillères à café de cannelle en poudre

6 clous de girofle

850g de sucre semoule par kilo de fruits

Pelez les pommes ; coupez-les en quartiers ; épépinez-les et coupez-les en lamelles.

Arrosez-les avec le jus de citron ; pesez-les.

Mesurez 850g de sucre par kilo de fruits pelés.

Mettez le sucre dans une bassine avec ¼ de litre d'eau par kilo de sucre.

Faites chauffer sur feu très doux sans remuer.

laissez cuire jusqu'à ce que le sirop commence à blondir légèrement.

Jetez alors les lamelles de pommes dans le sirop.

Ajoutez-y les gousses de vanille fendues en deux, la cannelle, les clous de girofle.

Faites cuire à feu très doux, en remuant à l'écumoire jusqu'à ce que les pommes soient transparentes (40 à 50 min)

Mettez en pots.

Laissez refroidir avant de couvrir.

Mettez en pots et couvrez.

Marmelade de pommes

Recette de Martine



Ingrédients

2 kgs de pommes de reinette

1kg de sucre

1 zeste de citron

Lavez les pommes ; épluchez-les ; coupez-les en quatre en enlevant les cœurs et les pépins.

Coupez le zeste en lamelles très fines. Plongez-les 2 minutes dans l'eau en ébullition puis, égouttez-les.

Versez les pommes dans la bassine.

Ajoutez le sucre, le zeste de citron et un verre d'eau. Faites cuire à feu très doux en remuant fréquemment 30min environ.

Le sirop doit devenir épais.

Mettez en pots.

Couvrez à froid.

Confiture de pommes

Recette de Martine



Lavez et pelez deux kg de pommes.

Les couper en quatre.

Enfermez les épluchures et les pépins dans un nouet en mousseline.

Arroser les quartiers de jus de citron, mettez-les dans une bassine à confiture avec le nouet.

Recouvrez d'eau froide.

Laissez cuire jusqu'à ce que les pommes soient tendres.

Pesez-les avec leur jus et pesez le même poids de sucre.

Versez le sucre dans le jus.

Amenez à ébullition et laissez cuire 5 minutes avant de remettre les pommes dans la bassine.

Continuez la cuisson 45 minutes environ jusqu'à ce que les pommes deviennent transparentes.

Ecumez.

Mettez en pots.