

# La pomme

Plus qu'aucun autre fruit, les pommes ont un parfum d'enfance et de vieille maison : pommes du jardin croquées entre deux parties de cache-cache, ramassées sous l'arbre pour la compote du prochain dîner ou cueillies soigneusement en prévision des desserts de l'hiver qui vient; les pommes sont liées aux maisons qu'elles parfument.

Autrefois, il n'y avait pas de jardin sans pommier, ni de maison sans cellier ou, rangée sur des claies de bois, chaque variété attendait son tour, le moment où elle serait parfaitement à point pour être dégustée.

Les manières d'accommoder les pommes, en dessert surtout, sont donc anciennes, familiales et simple dans leur préparation ; et quand les grands de la gastronomie d'aujourd'hui habillent les recettes de grand-mère avec des nappages et des sauces, ils font seulement œuvre de décorateur tant ce fruit sincère supporte mal la sophistication.

Seul compte finalement, avec un minimum de savoir-faire, la qualité des pommes.

Pour les marmelades vous choisirez des pommes fondantes : la Belle du Bois, la Joséphine, la Jacques Lebel, ou encore la Reinette grise du Canada.

Mais cela est une question d'habitude, de goût ou de terroir.

La compote et les recettes qui en dérivent acceptent des fruits plus fermes voire des pommes pas tout à fait mûres.

Pour les tartes et gâteaux, les pommes au four, les crêpes et les beignets, vous préférerez les variétés qui présentent plus de tenue à la cuisson : la Reinette du Mans appelée aussi De Jaune, la Rambour d'Hiver, la Rambour Rouge de Lorraine, la Rambour Papeleu ou encore la Belle de Boskop ou la Reinette grise du Canada.

Pour les gelées et confitures, vous rechercherez les variétés qui présentent une certaine acidité : la Pomme Cloche, la Revert, la Belle du Bois voire des pommes sauvages, et, de toute façon des fruits peu mûrs.

Enfin pour accompagner les boudins, les gibiers, vous choisirez, pour les servir comme un légume, des espèces goûteuses et de bonne tenue : la De Bonde, la De Jaune, la Paradis, la Pierre, la Court-Pendu Gris ou encore des Reinettes grises

Les pommes sont des trésors pour la santé, surtout si elles ne sont pas traitées, la pomme contient beaucoup de pectine et manger la peau c'est très bon pour le transit intestinal, en dessert il n'est pas nécessaire de rajouter du sucre, une pomme mûre en contient suffisamment

## Les compotes de pommes.

Rustique ou raffinée, servie nature ou enrichie d'autres saveurs, la compote arrive naturellement en tête des desserts à base de pommes mais cet entremets simple et savoureux sert aussi d'élément de base à de nombreux autres desserts.

*500g de pommes*

*1 verre d'eau,*

*1 pincée de citron râpé (facultatif).*

*1 cuillère à café de cannelle*

Laver les pommes, les couper en quartiers, retirer les pépins mais laisser la peau.

Mettre les pommes dans une casserole avec le verre d'eau, ajouter les zestes,

Cuire pendant 10 minutes environ puis mixer ou écraser au moulin à légumes, ajouter la cannelle en poudre, bien mélanger.

Peu être mangée froide ou tiède, même en accompagnement avec de la viande blanche.

## Les pommes Bonne femme ou pommes au four.

Cuites au four, entières ou par moitiés, les pommes gardent toute leur saveur et constituent un dessert d'une extrême simplicité à la portée de toutes les cuisinières.

*Pour 6 personnes,*

*6 belles pommes,*

*1 verre d'eau,*

*30g de beurre,*

Laver les pommes, retirer le pédoncule et les sépales.

A l'aide d'un couteau, faire une incision sur tout le tour de la pomme pour éviter qu'elles ne viennent à éclater, et les ranger dans un plat qui va au four,

Ajouter le beurre sur chaque pomme ainsi que le verre d'eau dans le plat.

Mettre au four pour 20 à 30minutes.

A manger chaud.

## Les gâteaux aux pommes.

Ils sont les bienvenus en toutes occasions : tarte aux pommes, quatre-quarts aux pommes, etc... divine surprise au retour de l'école. Il y a autant de gâteaux aux pommes que de régions et de manières de les faire que de maisons ; en voici quelques exemples issus d'horizons les plus divers.

### La Tarte Tatin.

*1kg de pommes Reinette du Mans ou De Jaune,*

*100g de beurre pommade*

*120g de sucre semoule*

*250g de pâte brisée ou feuilletée.*

Laver les pommes, puis les éplucher et les couper en quatre,

Prendre un moule à manqué, étaler le beurre en pommade avec les doigts, recouvrir de sucre semoule et ranger les pommes bien serrées,

Mettre sur le feu et faire caraméliser doucement,

Recouvrir avec la pâte, puis faire cuire au four pendant 40 minutes environ

Attendre 5 minutes environ avant de démouler.

Se mange chaud.

### Quatre-quarts aux pommes.

*100g de beurre en pommade,*

*100g de sucre semoule,*

*100g d'œufs*

*100g de farine,*

*5g de levure chimique.*

*80g de sucre semoule*

*25g d'eau,*

*3 pommes.*

Eplucher les pommes, puis les couper en quartiers,

Mettre le sucre semoule avec l'eau dans un moule à manqué, et faire un caramel

Ranger les quartiers de pommes sur le caramel,

Dans un cul de poule ou bassine ou saladier travailler le beurre en pommade avec le sucre semoule,

Ajouter les oeufs un par un, bien émulsionner l'ensemble,

Incorporer la farine tamisée avec la levure chimique, bien mélanger puis verser sur les pommes,

Mettre au four, thermostat N°6 pendant 40 minutes.

Laisser refroidir avant de démouler.

## Le far aux pommes :

*1 litre de jus de pommes,  
200g d'œufs  
175g de sucre semoule,  
200g de farine  
1 sachet de sucre vanillé,  
65g de beurre Pommade  
40g de farine*

Prendre un plat et étaler 30 g de beurre en pommade puis verser les 40g de farine  
Mettre le jus de pommes à chauffer avec le sucre vanillé,

Dans un saladier, casser les œufs puis les blanchir avec le sucre (travailler avec un fouet)

Ajouter la farine, bien mélanger,

Verser le jus de pommes, bien mélanger puis verser dans le plat,

Mettre au four thermostat N°6 pendant 40 à 50minutes.

Ce far est meilleur s'il est fait la veille.

## Un gâteau aux pommes très simple.

*Prévoir 2 pommes moyennes en fines lamelles  
Mélanger les ingrédients suivants dans l'ordre indiqué :  
2 oeufs  
10cl de lait (8 cuillerées à soupe)  
huile ou beurre fondu : 3 cuillerées à soupe  
sucre : 9 cuillerées à soupe (150g)  
farine : 13 cuillerées à soupe (200g)  
levure : 1 sachet.*

Bien mélanger le tout

Verser dans un moule à tarte beurré (pour 6 personnes).

Garnir la pâte avec les pommes

Mettre à four chaud durant 20 à 30 mn (th. 7).

Saupoudrer de sucre vanillé au sortir du four.

Ce gâteau peut également se faire sans pommes.