Cuisine de saison : joyeux Noël en croquant la pomme

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse**

Band (Jahr): **23 (1993)**

Heft 12

PDF erstellt am: **04.06.2024**

Nutzungsbedingungen

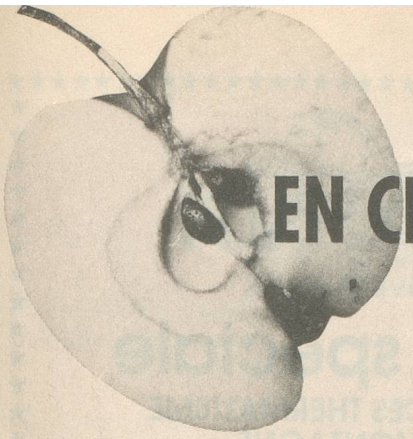
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch



JOYEUX NOËL EN CROQUANT LA POMME

Cuisine de saison

Paul Vincent

Eve ne s'était pas trompée - quoi qu'on en dise: elle a bien fait de croquer la pomme.

La pomme, en effet, a autant de vertus en cuisine qu'en religion: elle sait faire plaisir à la soupe ou au rôti, à l'entrée ou à la sortie et l'on pourrait écrire un livre de spécialités culinaires sur le fruit du paradis (sur terre).
Nos premiers ancêtres savaient cultiver et conserver des pommes pour leurs longs hivers, en les faisant sécher: on a retrouvé des pépins dans la vase qui étaient nés 2500 ans avant Jésus-Christ.
La pomme est un fruit mystique et historique. Elle a été cultivée par les moines jusqu'au XVIe siècle. Pour les Anglo-Saxons, le 1er novembre est devenu le Jour de la Pomme (Lamassol). En 1205, Robert de Evermere, seigneur de Readham se faisait payer les dîmes en pommes et c'est une pomme qui, en tombant de son arbre, aida Newton à formuler les lois de l'attraction universelle.
On compte 7000 variétés de pommes, dont une cinquantaine seulement sont recommandées. Aujourd'hui, l'industrie de la pomme obéit, aussi bien en Europe qu'en Amérique, à de vastes intérêts - surtout la Golden qui envahit l'univers. Aujourd'hui, on ramasse de moins en moins les pommes, en particulier chez nos voisins de Savoie qui ne boivent plus de cidre. Il n'empêche qu'on peut rendre à la pomme la place qu'elle mérite depuis la naissance de la race humaine: la première.
En vous offrant un repas qui, de l'entrée au dessert est vraiment «aux pommes», c'est-à-dire très bien.
Un repas sans les classiques comme le boudin aux pommes, les beignets aux pommes, les chaussons aux pommes, mais avec la soupe aux pommes, le soufflé de pommes au saumon, le roulé de veau aux pommes, le gratin de macaronis aux pommes, la dinde à la crème aux pommes, la salade de pommes au fromage blanc et les croquants de pommes à la menthe.

Le poulet rôti aux pommes se fait à la compote. Mélangez 500 g de compote de pommes avec 1/2 cuillère à café de piment, 1 cuillère à café de sel, 1 cuillère à soupe de farine, 1 cuillère à soupe de concentré de tomate, 250 g de céleri haché et 60 g d'oignon coupé en dés.
Prenez un large plat allant au four de 30 x 16 x 3 cm. Beurrez-le. Versez le mélange.

Coupez en deux 4 poitrines de poulets moyens, désossez-les, trempez-les dans 125 g de lait en poudre et roulez-les dans 250 g de gruyère émietté avec 1/2 cuillère à café de sel et 1/2 cuillère à café de paprika.
Disposez sur la compote de pommes et faites cuire 45 minutes à four modéré pour 4 à 6 personnes.

Mélangez dans une coupe 500 g de compote de pommes, 500 g de fromage blanc à la crème, 1/2 citron, 1 poivron, 2 cuillères à soupe de raifort, 1/2 cuillère à café de sel, 1/4 de cuillère à café de graines de céleri, jusqu'à ce que la pâte soit lisse.
Mariez 1 sachet de gélatine de pommes et 1 sachet de gélatine non parfumée et dissoudre dans 1/4 de litre d'eau bouillante. Laissez refroidir jusqu'à ce que la pâte soit épaisse. Incorporez au mélange de compote et 250 g de crème fouettée et laissez refroidir jusqu'à ce que la pâte soit ferme (6 personnes).

Les croquants de pommes à la menthe pour 6 personnes sont aussi simples qu'imprévus.
Mélangez 125 g de bâton confit de menthe écrasé, 500 g de compote de pommes. Laissez au réfrigérateur une nuit. Versez 1 litre de glace à la vanille dans des coupes individuelles et nappez de crème.
Bref, on peut mettre les pommes à toutes les sauces. Pomme au four, pomme à l'eau, pomme à la vapeur, pomme pochée, pomme tapée, pomme confite, pomme au sirop, accompagnatrice des crèpes, des omelettes, du riz, des liqueurs. Elle se fait à toutes les situations. Comme quoi il devient bénéfique à tout âge de tomber dans les pommes.

La soupe aux pommes est meilleure avec des fruits aigres. Mettez en casserole 1 kg de pommes en tranches et 1 litre d'eau, 1/4 de cuillère à café de cannelle en poudre et 1/8 de cuillère à café d'écorce de citron râpée. Laissez mijoter jusqu'à ce que les pommes s'attendrissent et égouttez-les en fine passoire. Ajoutez à nouveau un litre d'eau, laissez mijoter doucement 5 minutes. Ajoutez 2 cuillères à soupe de fécule sans cesser de remuer et 175 g de sucre. Laissez bouillir 5 minutes à feu doux. Servez froid par temps chaud et chaud par temps froid. Recette pour 6 personnes.

Le soufflé de pommes au saumon se fait au four. Placez les tranches de saumon frais ou surgelé dans une casserole basse, enduite d'un peu d'huile d'arachide. Faites griller un quart d'heure, jusqu'à ce que les écailles se détachent sans effort. Mélangez entièrement 125 g de mayonnaise, 125 g de compote de pommes, un jus de citron, 1 cuillère à café d'écorce de citron râpé et un jaune d'œuf. Battez le blanc en neige ferme. Nappez chaque tranche de saumon d'une cuillerée de mélange et saupoudrez de paprika. Reportez 2 à 3 minutes à ébullition - jusqu'à ce que le soufflé soit brun et monté.
Servez alors avec la sauce chaude: mélangez 375 g de compote, un jus de citron, 375 g de mayonnaise, 1 cuillère à café de sel, une pincée de poivre de Cayenne, 60 g de raifort frais moulu, faites chauffer en remuant et servez chaud (6 personnes).