

Les recettes du Marché d'Automne

17 recettes aux pommes



De l'apéritif au dessert,
cuisinez les pommes sous
toutes les formes.

Bon appétit !

www.terroir52.fr

www.terroir-hautemarne.com



Apéro-pommes

Pour la boisson (pour 2 verres)

Mixez au blender 20cl de jus de pomme, 2 cuillères à soupe d'Elixir de cassis, 10cl de Champagne Brut et quelques glaçons. Ajoutez dés de pommes et quelques cassis pour la décoration.

Pour les amuses bouches

Ingrédients :

- ½ camembert des Rieux
- 1 chèvre frais safrané et 1 chèvre frais
- 1/3 magret fumé
- 5 pommes
- 1/3 de pain d'épice nature

- **La brochette « pomme/camembert »**

Epluchez et coupez une pomme en cubes. Saupoudrez les cubes de pomme d'un peu de cumin en poudre.

Sur un pic à brochette alternez un cube de pomme, une lamelle de camembert, un cube de pomme.

- **La bouchée safranée**

Epluchez et coupez une pomme en 8 à 10 quartiers, placez ces quartiers sur une assiette et garnissez-les d'une cuillère à café de chèvre frais safrané

- **Le capri et pomme d'épices**

Faites dorer et fondre une pomme en fines lamelles, salez, poivrez pour en garnir de fines tranches de pain d'épices, ajoutez sur chaque toast une cuillère de chèvre frais.

- **Le magret sur pomme fondue**

Faites dorer de fines lamelles de pommes, ajoutez le 1/3 d'un magret fumé, émincé et sans la peau. Coupez des rondelles de pommes et garnissez-les de ce mélange

- **Les pommes séchées**

Coupez les pommes en lamelles de 1 cm et passez-les au four 1h30 à 100 °C.

Méli-Mélo de Choux et Pommes

Ingrédients :

- ½ chou blanc
- 5 belles pommes bien sucrées
- 1 oignon
- 150g de cerneaux de noix
- 100g gros raisins secs
- 50 cl de vinaigre de cidre
- 50 cl huile de colza
- Sel-poivre-muscade

- Mettez à gonfler les raisins dans le vinaigre avec une pincée de muscade.
- Coupez le chou en fines lanières et émincez l'oignon.
- Epluchez et coupez les pommes en petits cubes.
- Mélangez chou, oignon, pommes.
- Ajoutez le vinaigre et les raisins secs, puis l'huile.
- Donnez quelques tours de moulin à sel et à poivre.
- Placez au réfrigérateur quelques heures.
- Ajoutez les noix et réajustez l'assaisonnement avant de servir.

Nos conseils :

Préparez cette salade une demi-journée avant de la consommer, pommes et chou marieront leurs saveurs tout en gardant tout leur croquant.

A servir avec un poisson fumé ou un magret fumé accompagné d'un Chardonnay fût de chêne de Haute-Marne.

Chaussons aux pommes et boudin noir

Ingrédients :

- Environ 150g de pâte feuilletée
- 4 belles pommes
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 2 boudins noirs
- Sel-poivre

- Préchauffez le four à 180-200 °C (th 6-7)
- Epluchez et faites revenir les pommes dans le beurre, salez, poivrez
- Couvrez les pommes et laissez les fondre un bon quart d'heure à feu doux
- Étalez la pâte feuilletée et formez 4 rectangles
- Déposez la purée de pommes sur 2 des rectangles
- Ouvrez les boudins dans leur longueur et déposez leur «chair» sur les pommes
- Recouvrez de pâte feuilletée, fermez bien sur les bords et placez les chaussons au four 30 minutes avant de les servir bien chauds et croustillants

Notre conseil

Vous pouvez trouver ces chaussons tout prêts à réchauffer à la Boucherie Graillot à Chaumont.

A servir accompagnés d'une crème de potiron et d'un pinot noir fût.

Velouté de chou-rouge aux pommes

Ingrédients :

- 1 chou rouge
- 4 pommes
- 4 pommes de terre
- 50 cl de bouillon de poule
- 2 cuillères à soupe de vinaigre
- 2 cuillères à soupe de sucre

- Émincez le chou rouge en lanières.
- Pelez la pomme et coupez-la en quartiers épépinés.
- Pelez les pommes de terre et coupez-les en très fines tranches.
- Faites bouillir un grand volume d'eau salée, ajoutez lui le vinaigre. Faites cuire les pommes et le chou rouge dedans durant 10 min environ.
- Séparément, faites cuire les pommes de terre dans de l'eau bouillante salée durant 15 min environ, elles doivent être tendres.
- Mixez ensemble pomme de terre, chou rouge et pomme. Ajoutez progressivement du bouillon jusqu'à la texture souhaitée. Ajoutez le sucre à votre goût, il permet de compenser l'acidité du vinaigre durant la cuisson du chou.

Tarte au camembert, pommes et lardons

Ingrédients :

- 3 pommes
- 1 pâte brisée
- 100 g de lardons
- 1 camembert
- Sel, poivre

- Épluchez et coupez les pommes en fines tranches.
- Étalez la pâte brisée au fond du moule et répartissez les tranches de pommes dessus. Parsemez de lardons fumés.
- Coupez le fromage en fines tranches et disposez-les sur la tarte.
- Faites cuire 35 min environ à 180°C.



Tarte au boudin noir et pommes

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 4 boudins noirs
- 4 pommes
- 3 oignons
- 2 cuillères à soupe de moutarde en grains
- 50 g de beurre
- Sel, poivre

- Préchauffez le four à 210 °C (th.7).

- Dans une sauteuse, chauffez 25 g de beurre et faites-y fondre les oignons émincés.

- Foncez un moule beurré avec la pâte. Enduisez le fond de moutarde puis recouvrez avec les oignons.

- Disposez les pommes coupées en quartiers en les alternant avec les rondelles de boudin.

- Salez, poivrez et parsemez le reste de beurre en parcelles.

- Enfournez pour 30 min.

Risotto d'automne à la truffe

Ingrédients :

- 4 douzaines d'escargots au court bouillon
- 200g de riz complet
- 1 verre de vin blanc (auxerrois)
- 3 échalotes
- 2 pommes
- 150 cl de crème fraîche
- Quelques copeaux de truffe
- 1 cuillère de beurre
- Sel – poivre

- Faites tiédir la crème, salez-la légèrement et ajoutez lui les copeaux de truffe.

- Epluchez et émincez les échalotes.

- Egouttez les escargots tout en conservant leur court-bouillon et faites-les revenir dans une sauteuse puis réservez.

- Faites revenir l'échalote dans la sauteuse puis versez le riz le court bouillon, le vin blanc...

- Laissez cuire le riz, puis ajoutez les escargots et la crème truffée.

- Ajustez l'assaisonnement et servez avec un auxerrois bien frais.

Notre conseil

Pour éviter un goût trop prononcé de la truffe, placez votre pot de crème ouvert et une truffe dans un bac fermé dans votre frigo pendant 2 ou 3 jours.

La crème prendra le goût de la truffe et vous pourrez alors l'ajouter directement au riz et utilisez votre truffe pour d'autres préparations.

Pintade aux pommes et pruneaux

Ingrédients :

- 1 pintade fermière
- 8 belles pommes
- 16 gros pruneaux
- 2 oignons
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 1 tasse de bouillon
- Sel-poivre-muscade

- Salez et poivrez l'intérieur de la pintade et placez-la sous le grill du four pour qu'elle prenne quelques couleurs.

- Pendant ce temps épluchez les pommes coupez-les en 2 et faites-les dorer à la poêle, salez et poivrez légèrement.

- Epluchez, émincez les oignons puis faites-les suer et dorer une dizaine de minutes.

- Dénoyotez les pruneaux.

- Placez la pintade dans une cocotte allant au four, entourez-la des pommes, ajoutez les oignons et les pruneaux.

- Mouillez avec le bouillon additionné d'une pincée de muscade puis couvrez.

- Placez le plat au four et laissez cuire 2 à 3 heures à 100 °C.

Ajustez l'assaisonnement cours de cuisson

Nos conseils

Ne laissez pas sécher votre pintade sous le grill...

Servez ce plat bien chaud accompagné d'un pinot noir et d'une purée de potimarron.

Etouffée de porc fermier aux fruits d'automne

Ingrédients :

1 rôti d'un bon kg
1 cuillère à soupe de beurre
9 belles pommes
2 échalotes - 2 gousses d'ail
250g de marrons entiers précuits
150g de gros raisin secs
200cl de bouillon - sel- poivre – muscade

- Faites dorer le rôti sur toutes ses faces dans une grosse cocotte allant au four ou dans un plat à tajine, salez, poivrez.

- Faites chauffer le bouillon et versez dedans les raisins secs, l'ail et les échalotes finement hachés, stoppez le feu sous le bouillon.

- Pendant ce temps épluchez les pommes coupez-les en gros quartiers puis faites-les dorer rapidement à la poêle, salez et poivrez.

- Quand le rôti est bien doré, entourez-le des pommes et des marrons puis versez le bouillon.

- Mouillez avec le bouillon additionné d'une pincée de muscade puis couvrez

- Placez le plat au four et laissez cuire 2 à 3 heures à 100 °C

- Ajustez l'assaisonnement cours de cuisson.

Notre conseil

Pour une touche d'originalité, n'hésitez pas à agrémenter l'assaisonnement de quelques graines de cumin.

Crêpe de pommes

Ingrédients :

2 pommes
3 œufs entiers
3 cuillères à soupe de farine
1 grosse cuillère à soupe de sucre en poudre 120 ml de lait
1 sachet de sucre vanillé

- Peler les pommes et les couper en lamelles, les mettre dans une poêle avec une noix de beurre et faire cuire à feu doux avec un couvercle.

- Pendant ce temps, battre les œufs en omelette. Ajouter le sucre et le sachet de sucre vanillé. Bien mélanger. Ajouter la farine sans cesser de mélanger. Enfin ajouter doucement le lait.

- Battre au fouet vigoureusement pour éviter les grumeaux et obtenir une pâte lisse.

- Les pommes doivent être bien dorées et fondantes.

- Verser la pâte sur les pommes et laisser cuire doucement à feu très doux afin que la pâte cuise dans l'épaisseur mais ne brûle pas dessous (environ 10 minutes). Ne pas remuer.

- Lorsque la pâte devient ferme et que le dessous est bien doré, poser une assiette à l'envers sur la poêle et retourner la crêpe pour cuire l'autre face.

- Servir chaud ou tiède.



Pommes au vin

Ingrédients :

8 pommes de reinette
½ bouteille de pinot noir
50 grammes de beurre
8 cuillères à soupe de sucre de canne

- Enlevez le trognon des pommes à l'aide d'un vide pomme et conservez chaque extrémité de ce trognon pour faire « petit bouchon ».

- Refermez le dessous des pommes avec le bas du trognon.

- Disposez les pommes dans un plat allant au four.
- Versez dans chaque pomme un peu de sucre de canne puis au minimum une bonne cuillère à soupe de vin.

- Rebouchez délicatement avec le petit bouchon de pomme.

- Déposez sur chaque pomme une noix de beurre.

- Versez un bon verre de vin au fond du plat, saupoudrez avec le reste du sucre.

- Passez au four à 150°C pendant 1h15/1h30, selon la taille des pommes.

- Servez chaud en dessert, ou de manière plus originale, sur un lit de purée de céleri en accompagnement d'un magret de canard ou d'un gibier.

Notre conseil

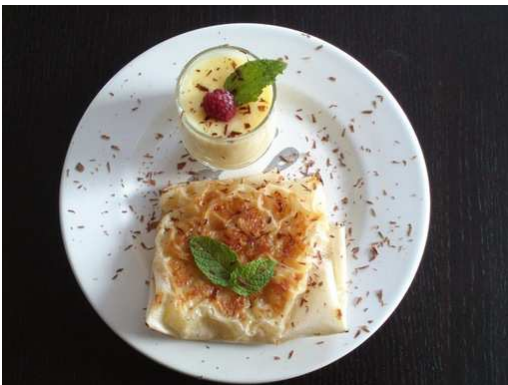
Si possible ne traversez pas la pomme en l'évidant pomme afin de mieux conserver le vin dans la pomme lors de la cuisson, pour cela utilisez un couteau pointu et creusez un cône dans la pomme autour de sa tige.

Pommes au miel en feuille de brick

Ingrédients :

6 feuilles de brick
3 ou 4 pommes sucrées
5 cuillères à café de miel
1 noix de beurre
Pour l'accompagnement : glace vanille ou crème vanille

- Peler les pommes et en enlever le milieu. Les couper en morceaux (pas trop petits).
- Faire chauffer le beurre dans une poêle, y mettre les pommes, les faire revenir puis rajouter le miel et laisser réduire et caraméliser.
- Prendre une feuille de brick et mettre des morceaux de pommes au miel à l'intérieur. Plier en triangle ou sous une autre forme choisie et si besoin faire tenir avec un cure-dent. Faire la même chose avec le reste des feuilles de bricks et de pommes.
- Utiliser la même poêle pour faire revenir les feuilles de bricks remplies de pommes.
- Lorsqu'elles sont grillées, les présenter avec de la glace ou de la crème vanille.



Gâteau Crousti-Moelleux aux pommes

Ingrédients :

<i>Base du gâteau :</i>	<i>Caramel :</i>
100g de farine	70g de beurre
1 paquet de levure	70g de sucre en poudre
50g de sucre poudre	1 œuf
45g de lait	
40g de beurre mou	
1 œuf	
4 pommes	

- Préchauffer le four à 200°C.
- Mélanger l'ensemble des ingrédients de la base de gâteau sauf les pommes.
- Ajouter les pommes pelées et coupées en morceaux. Verser dans un moule et cuire 20 min.
- Pendant la cuisson faire fondre les 70g de beurre + 70g de sucre en poudre à 70°C tout en remuant pendant 5 min.
- Laisser tiédir pendant 10 min puis rajouter l'œuf et mélanger le tout.
- Verser sur le gâteau à la fin des 20 premières minutes de cuisson puis renfourner pour 20 autres minutes. Servir tiède ou froid.

*Par Emilie Pencey, Les Délices de Loubin,
Colombey-les-2-églises*

Délices aux pommes

Pâte sucrée : 120g de beurre, 70g de sucre, 1 pincée de sel, 1 œuf, 250g de farine.

Dans un saladier, bien mélanger le beurre, le sucre et le sel. Ajouter l'œuf entier et mélanger la préparation de façon homogène. Ajouter la farine et tasser la pâte à l'aide des mains.

Quand la pâte commence à se former, la sortir du saladier.

La travailler sur le plan de travail, jusqu'à ce qu'elle devienne brillante.

Former une boule. La fariner légèrement. La mettre au frigo dans un film alimentaire. Laisser reposer pendant au moins 2h. Étaler la pâte dans un moule à tarte puis laisser reposer 30min au frigo.

Cuire à 180°C jusqu'à coloration de la pâte.

Caramel semi-liquide : 100g de sucre en poudre, 40g de beurre demi-sel, 20cl de crème liquide.

Faites chauffer le sucre seul dans une casserole en inox à feu moyen. Laissez cuire en remuant jusqu'à ce que le sucre caramélise. Ajoutez peu à peu le beurre puis la crème fraîche chaude en mélangeant vivement pour éviter les grumeaux. Lorsque la préparation est bien homogène, poursuivez la cuisson 5 minutes. S'il est assez cuit, le caramel va durcir en refroidissant.

Versez dans le fond de tarte cuit.

Préparation de la compote en morceaux :

Cuire 4 pommes en morceaux pour obtenir une semi compote puis incorporer des dés de pommes à la préparation, sucrez à votre convenance. Étaler la compote sur la tarte, décorez la tarte avec des copeaux de chocolat et dégustez !

Proposée par la Pâtisserie Collas, Joinville

Tiramisu aux pommes et pain d'épices

Ingrédients :

Pour la crème au mascarpone :

- 250g de mascarpone
- 80g de sucre de canne
- 3 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé

Pour le reste de la préparation :

- 3 pommes
- 70g de sucre semoule
- 50g de beurre salé
- pain d'épices
- eau de vie de poire

Pour la crème au mascarpone :

- Séparer les blancs des jaunes.
- Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre et le sucre vanillé en mélangeant vigoureusement.
- Ajouter le mascarpone et mélanger.
- Battre les blancs d'œufs en neige bien ferme.
- Incorporer délicatement au mélange précédent.

Pour les pommes caramélisées :

- Dans une casserole, faire fondre le sucre jusqu'à obtention d'un caramel blond.
- Ajouter le beurre coupé en morceaux.
- Ajouter les pommes coupées en petits dés.
- Laisser compoter pendant 15min.

Montage

- Déposer les dés de pommes au fond des verrines.
- Verser la moitié de la crème au mascarpone.
- Ajouter le pain d'épices légèrement imbibé d'eau de vie de poire.
- Renouveler l'opération et réserver au frais pendant au moins 4h.

Crumble aux pommes

Ingrédients :

- 6 pommes OU 3 pommes et 3 poires
- 150 g de cassonade
- 150 g de farine de blé
- 125 g de beurre (le sortir 1/2 heure avant de commencer la recette)
- 1 petite cuillère de cannelle en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- le jus d'un citron

- Préchauffer le four à thermostat 7 (210°C).

- Peler, évider et découper les pommes en cubes grossiers, les répartir dans un plat allant au four, verser dessus le jus du citron, la cannelle et le sucre vanillé.

- Dans un saladier, mélanger la farine et la cassonade. Puis ajouter le beurre en petits cubes et mélanger à la main de façon à former une pâte grumeleuse.

- Émietter cette pâte au dessus des pommes de façon à les recouvrir. Mettre au four une bonne 1/2 heure.

- Servir tiède avec de la crème fouettée ou de la glace à la vanille.



Cake à la pomme et au Safran

Ingrédients :

- 3 œufs
- 170g de sucre semoule
- 150g de farine
- 1/3 de sachet de levure
- 150g de beurre demi-sel
- 1 belle pomme golden
- 5 pistils de safran

- Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).

- Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre.

- Incorporez la farine, la levure et le safran.

- Faites fondre le beurre et versez-le dans la pâte. Remuez bien.

- Pelez la pomme et râpez-la au-dessus de la préparation. Mélangez.

- Versez le tout dans un moule beurré et fariné et mettez au four pendant 40 minutes

***Recette proposée par Brigitte et Guy Camus,
Le Safran de la Vallée de l'Aujon, Arc-en-Barrois.***