

Hagen Gnote

LIVRET DE
RECETTES
N° 55

Hagen Gnote

Cuisiner et savourer en fin gourmet



*Recettes savoureuses
aux pommes*

HAGEN GROTE – INFOS UTILES

LA POMME

La pomme - la star parmi les fruits

La pomme est le numéro un incontesté des fruits : aucun autre fruit n'est autant acheté, mangé, cuit et transformé en France. Et à juste titre : les pommes ne sont pas seulement délicieuses, elles regorgent de vitamines.

Véritables concentrés d'énergie

Petites merveilles de la nature, elles sont riches en substances saines. Une pomme de taille moyenne contient plus de 30 vitamines et oligo-éléments, 100 à 180 mg de potassium et de nombreux autres minéraux précieux tels que le phosphore, le calcium, le magnésium ou le fer dans et sous sa peau. Pourtant, elle est composée à 85 % d'eau et ne contient qu'environ 60 calories aux 100 g. Le vieux proverbe anglais « une pomme chaque matin éloigne le médecin » a donc toute sa raison d'être.

De la vitamine C pour toute la journée

Avec 3 grosses pommes par jour, un adulte peut couvrir ses besoins quotidiens en vitamine C et 20 % de ses besoins quotidiens en fer. Pourquoi les pommes sont-elles si saines ? La réponse est simple : elles sont peu caloriques et rassasient pleinement. Les vitamines et l'acide nicotinique contenus dans la pomme sont essentiels pour le métabolisme, tandis que les fibres alimentaires, la pectine et l'acide malique présents en abondance favorisent la digestion. Les pommes sont donc un en-cas sain et, grâce à leurs glucides faciles à digérer, une source d'énergie idéale entre les repas.

Où sont les vitamines dans la pomme ?

Jusqu'à 70 % des fibres alimentaires et des vitamines saines se trouvent dans la peau de la pomme ou dans la chair située directement en dessous de la peau. En épluchant les pommes, on enlève donc aussi une grande partie des vitamines. La peau est en outre riche en fer, en magnésium, en graisses insaturées et en substances bioactives. Les pommes non épluchées provenant de vergers locaux ou de fermes biologiques peuvent être consommées en toute sécurité. Néanmoins, il faut toujours bien laver les fruits avant de les consommer.

Des pommes sous toutes les formes

Croquante, juteuse et délicieuse, telles sont les principales caractéristiques d'une vraie bonne pomme. Les pommes ne sont pas seulement consommées crues, elles sont également utilisées en pâtisserie et en cuisine. De la tarte aux pommes classique à la gelée de pommes en passant par le crumble aux pommes, les variations culinaires à base de pommes sont innombrables. Qu'il s'agisse d'un gâteau, d'une compote, d'un gratin, de chaussons ou d'un strudel, pour chaque plat sucré ou salé, il existe une variété de pomme adaptée. Pour donner le meilleur goût à chaque plat, il est important de choisir la bonne variété.

Pour les gâteaux, il est recommandé d'utiliser des variétés de pommes fermes et plutôt acidulées comme la Boskoop, l'Elstar ou la Jonagold. Dans les salades de fruits, la Braeburn ou la Delbarestival font merveille. Les plats salés comme les crêpes aux lardons prennent une note sucrée avec des variétés comme la Gala ou la Cox Orange. Astuce : verser un peu de jus de citron sur les pommes épluchées ou coupées - cela évite le brunissement.

Acidulée ou sucrée ? Quelle pomme pour quel usage ?

Pour choisir la bonne variété de pomme, on peut s'en tenir à cette règle générale : dans les plats sucrés comme la compote de pommes ou la tarte aux pommes, les variétés acidulées s'expriment mieux. Elles complètent les plats sucrés par un arôme frais. Les pommes Boskoop, Braeburn, Cox Orange, Gloster, Ingrid Marie et Jonagored sont les sortes recommandées. L'arôme naturel des fruits peut être agréablement souligné par la cannelle. Inversement, les variétés sucrées sont mieux adaptées aux plats salés. Les variétés Gala, Golden Delicious, Idared et Jonagold, entre autres, se marient à merveille avec les marrons, le chou rouge, le canard, le rôti de porc, la quiche aux pommes et au lard.

Saison des pommes

Lorsque les premières pommes tombent de l'arbre, le moment de la récolte est arrivé. En France, la saison des pommes s'étend généralement d'août à octobre. Mais comme les pommes se conservent très bien, on peut consommer les pommes de nos pommiers tout au long de l'année.

Comment stocker les pommes ?

En principe, les pommes se conservent très longtemps, certaines variétés même jusqu'à la fin de l'hiver. Le mieux est de les conserver dans un cellier frais ou au réfrigérateur. Dans le bac à légumes du réfrigérateur, elles peuvent être conservées environ deux semaines sans perte de qualité notable. En mûrissant, les pommes sécrètent une quantité particulièrement importante d'éthylène, une hormone végétale gazeuse qui fait également mûrir plus rapidement d'autres fruits et légumes. C'est pourquoi il faut toujours conserver les pommes séparément, sauf si on souhaite faire mûrir d'autres fruits.



SOUPE FROIDE POMME-CHAMPAGNE

Ingrédients pour 4 personnes

6 pommes acidulées parfumées, par ex. Reinette, Boskoop, Gravenstein
300 ml de jus de pomme
6 c. à soupe de sucre
Le jus de 2 citrons
½ bâton de cannelle
300 ml de champagne
150 ml de porto blanc

De plus

1 bouquet de menthe

Préparation

1 Laver 2 pommes, en retirant le cœur à l'aide d'un vide-pomme, puis les couper en deux. À l'aide d'une cuillère à pomme parisienne, creuser la chair des pommes pour obtenir des billes. Porter à ébullition le jus de pomme avec la moitié du sucre, le jus d'un citron et le ½ bâton de cannelle. Y faire cuire les petites billes de pommes pendant 4 minutes seulement, afin qu'elles gardent un peu de leur croquant.

2 Laver, éplucher et évider les 4 pommes restantes. Les couper en morceaux et cuire avec un peu d'eau et le sucre restant jusqu'à l'obtention d'une compote épaisse. Mixer finement la compote dans le blender et l'y laisser refroidir.

Finition et dressage

Ajouter le champagne, le porto blanc et le jus du deuxième citron dans le blender. Faire mousser brièvement la soupe dans le mixeur. Servir froid, mais non glacé, dans des assiettes creuses. Ajouter les billes de pomme et garnir de feuilles de menthe.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

Bâtons de cannelle de Ceylan BIO
4 bâtons
Réf. 042Z53
9,95 €



Vide-pomme
Lame d'épluchage intégrée
Réf. 310P01
9,95 €



Champagne brut
0,75 l
Élégamment sec, bulles fines
Réf. 689L01
39,95 €
(53,27 €/l)



SALADE DE HARENGS AUX POMMES

Ingrédients pour 4 personnes

8 filets de harengs (matjes)
1 oignon
2 pommes à peau rouge
3 cornichons
1 c. à soupe de vinaigre balsamique blanc
100 ml de crème aigre
100 ml de crème fraîche
1 c. à café de sucre
Sel, poivre

De plus

½ bouquet d'aneth

Préparation

1 Tamponner les filets de harengs avec de l'essuie-tout, les couper en morceaux de la taille d'une bouchée. Éplucher l'oignon et le couper en rondelles très fines. Couper les pommes en quartiers, sans les éplucher, en retirant le cœur. Couper les pommes et les cornichons en petits dés.

2 Mélanger le vinaigre balsamique et la crème. Ajouter une cuillère à café de la saumure des cornichons. Assaisonner avec le sucre, sel et poivre. Mélanger tous les ingrédients et laisser reposer une heure.

Finition et dressage

Répartir la salade de pommes et de harengs dans les assiettes à hors-d'œuvre et garnir d'aneth haché.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

Vinaigre balsamique blanc
Bouteille de 100 ml, 4 ans d'âge
Réf. 649Y01
9,95 €
(109,50 €/l)



Mandoline professionnelle
Coupe des tranches, des bâtonnets, des cubes et des losanges
Réf. 010L02
64,95 €



Assiette à dessert Abeille
21 cm, Blanc, lot de 4
Réf. 982Z02
59,95 €



SALADE WALDORF

La recette créée par Oscar Tschirky, maître d'hôtel au Waldorf Astoria à New York, comportait du céleri-branche au lieu de céleri-rave.

Ingrédients pour 4 personnes

650 g de céleri-rave
2 pommes acidulées, par ex.
Boskoop, Elstar, Braeburn
Le jus d'1 citron
½ c. à café de sucre
Sel, poivre
75 g de cerneaux de noix
100 ml de mayonnaise
50 g de crème fraîche

De plus

mesclun /
feuilles de salade variées

Préparation

1 Éplucher le céleri, éplucher et évider les pommes. Râper céleri et pommes pour obtenir des bâtonnets. Mélanger immédiatement avec le jus de citron pour éviter l'oxydation. Assaisonner de sucre, sel et poivre. Réserver quelques noix, hacher grossièrement le reste et ajouter aux bâtonnets de pomme et de céleri.

2 Mélanger la mayonnaise et la crème fraîche, saler et poivrer. Mélanger cette sauce avec tous les ingrédients.

Finition et dressage

Garnir l'assiette de quelques feuilles de salade. Y répartir la salade Waldorf, puis garnir de noix entières.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

Fleur de sel
dans sac de jute, 250 g
Réf. 12M16
12,95 €
(51,80 €/kg)



Mandoline professionnelle
Coupe des tranches, des bâtonnets, des cubes et des losanges
Réf. 010L02
64,95 €



Lot de 3 bols mélangeurs inox
avec couvercle transparent
Réf. 585B04
94,95 €



SALADE DE DUDI – SALADE ISLANDAISE AUX POMMES ET CÂPRES

Ingrédients pour 4 personnes

4 pommes acidulées, par ex.
Boskoop, Elstar, Braeburn
Le jus d'1 citron
2 oignons
1 gousse d'ail
6 cornichons
4 c. à soupe de câpres
3 c. à soupe de mayonnaise
1 c. à soupe de crème fraîche
1 c. à café de moutarde de Dijon
2 c. à café de sucre
Sel, poivre
4 œufs

Préparation

1 Éplucher les pommes, en retirer le cœur, les couper en morceaux. Mélanger avec le jus du citron pour empêcher l'oxydation. Éplucher l'oignon et l'ail, hacher finement et ajouter aux pommes ainsi que les cornichons finement tranchés. Réserver quelques câpres pour la décoration. Couper les câpres restantes en deux et ajouter.
2 Mélanger la mayonnaise, la crème fraîche et la moutarde de Dijon. Assaisonner de sucre, sel et poivre. Incorporer à la salade de pommes et câpres, bien mélanger et laisser reposer une heure.
3 Cuire les œufs pour obtenir des œufs durs.

Finition et dressage

Répartir la salade sur les assiettes à hors d'œuvre. Garnir de quartiers d'œufs durs et de câpres entières.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

Moutarde fine de Dijon

250 ml
Réf. 060F02
9,95 €
(39,80 €/kg)



Ensemble épluche-ail + presse-ail

Des petits cubes rapidement, sans les écraser
Réf. 001U09
16,95 €



Cuit-œufs

Prépare jusqu'à 8 œufs pour le petit déjeuner
Réf. 056F02
29,95 €



FOIE DE VEAU AUX POMMES CARAMÉLISÉES

Ingrédients pour 4 personnes

Oignons frits

3 oignons
3 c. à soupe de farine
1 c. à café de paprika doux
200 ml d'huile

Pommes

2 pommes
2 c. à café de sucre glace
2 c. à soupe de beurre

Foie

500 g de foie de veau
3 c. à soupe de farine
2 c. à soupe d'huile
Sel, poivre
50 ml de xérès
150 ml de fond de veau
1 feuille de sauge
Marjolaine
2 c. à soupe de beurre très froid

Préparation

Oignons frits

1 Peler les oignons, les couper en fines rondelles. Mélanger la farine avec le paprika et y paner les rondelles d'oignons. Retirer l'excédent de farine.
2 Frire les rondelles d'oignon dans de l'huile à 170 °C jusqu'à ce qu'elles dorent et deviennent croustillantes. Égoutter sur du papier essuie-tout et réserver au chaud.

Pommes

1 Couper les pommes en quatre, en retirer le cœur et les couper en fines tranches. Faire caraméliser le sucre glace dans une poêle à feu moyen. Y faire dorer légèrement les tranches de pomme des deux côtés. Ajouter le beurre et le laisser fondre.

Foie

1 Laver le foie, le sécher en le tamponnant avec de l'essuie-tout. Le couper en lanières de 5 mm, les paner dans la farine, retirer l'excédent de farine. Faire cuire dans l'huile très chaude env. 40 secondes de chaque côté. Déposer sur de l'essuie-tout pour retirer l'excédent de graisse. Saler, poivrer.
2 Déglacer la poêle avec le xérès. Ajouter le fond de veau, la feuille de sauge et la marjolaine. Saler, faire bouillir brièvement. Ajouter des copeaux de beurre très froids dans la sauce et monter en émulsion. Réchauffer les lanières de foie dans la sauce.

Finition et dressage

Répartir le foie et la sauce sur des assiettes préchauffées. Garnir avec les oignons frits et les pommes caramélisées.

RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

Mini-friteuse
Idéale pour 2-3 portions
Réf. 228Z01
49,95 €



Fond de veau
Lot de 3 verres
de 200 ml
Réf. 05H06
11,95 €
(19,92 €/l)



Ensemble de 3 bacs à paner
Lavables au lave-vaisselle
Réf. 063U19
24,95 €



CHUTNEY DE POMMES - ACCOMPAGNEMENT ÉPICÉ POUR LA VIANDE ET LA VOLAILLE

Ingrédients pour 4 portions

1 oignon
3 cm de racine de gingembre
1 gousse d'ail
1 c. à soupe de beurre
1 c. à café de graines de moutarde
2 clous de girofle
1 c. à café de graines de coriandre
400 g de pommes acidulées, par ex. Boskoop, Elstar, Braeburn
40 g de sucre
100 ml de vinaigre de cidre
Sel
Piment d'Espelette

Préparation

1 Hacher finement l'oignon épluché, éplucher et râper la racine de gingembre, peler puis hacher finement la gousse d'ail. Faire fondre le beurre dans une poêle. Y faire revenir les ingrédients hachés avec les graines de moutarde, les clous de girofle et les graines de coriandre sans coloration.
2 Éplucher les pommes, en retirer le cœur, les couper en dés et ajouter au contenu de la poêle. Saupoudrer du sucre, ajouter le vinaigre de cidre et laisser mijoter à feu doux pendant 8 à 10 minutes. Assaisonner à votre goût avec sel et piment d'Espelette.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

Condiment balsamique de pomme

Ingrédients 100 %
purs et naturels
Réf. 328C01
12,95 €
(51,80 €/l)



Clous de girofle Bio

graines, 44 g
Réf. 342X10
9,95 €
(226,14 €/kg)



Piment d'Espelette

spécialité de piment
40 g
Réf. 028U14
13,95 €
(348,75 €/kg)



STRUDEL AU BOUDIN NOIR ET AUX POMMES

Ingrédients pour 4 personnes

Pâte à strudel

220 g de farine
Sel
1 c. à soupe d'huile neutre
env. 125 ml d'eau
Beurre
Chapelure

Garniture

750 g de pommes
1 citron bio
2 oignons
150 g de beurre
2 gousses d'ail
250 g de boudin noir
Sel, poivre
Marjolaine, ciselée

De plus

Vinaigre balsamique
1 botte de ciboulette

Préparation

Pâte à strudel

1 Déposer la farine en tas sur le plan de travail, creuser un puits. Y verser une pincée de sel, l'huile et un peu d'eau. Incorporer peu à peu la farine du bord du puits à l'aide d'une fourchette. Continuer à pétrir avec les mains. Ajouter suffisamment d'eau pour obtenir une pâte souple et lisse. Former une boule, la badigeonner d'huile. Placer sur une planche farinée. Réchauffer un bol en y versant de l'eau bouillante, sécher le bol, le retourner pour en recouvrir la pâte. Laisser reposer 45 minutes.

2 Saupoudrer généreusement de farine un très grand torchon et y étaler la pâte en rectangle le plus finement possible. Glisser les mains (le dos des mains en contact avec la pâte) sous la pâte, et en s'aidant du dos des mains, étirer doucement la pâte le plus possible, elle doit devenir très fine. Pour finir, badigeonner de beurre fondu et saupoudrer de chapelure.

Garniture

1 À l'aide d'un couteau de cuisine, couper en fines tranches les pommes pelées et évidées. Râper finement le zeste du citron, presser le jus et mélanger avec les tranches de pomme. Éplucher les oignons, les couper en fines rondelles, les faire revenir dans 1/3 du beurre jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Peler l'ail, le hacher finement. Mélanger pommes, rondelles d'oignon et ail. Ajouter le boudin noir coupé en cubes. Assaisonner de sel, poivre et marjolaine.

2 Déposer la garniture sur la pâte à 3 cm du bord long en formant une bande épaisse de la largeur du strudel fini. Replier le bord de 3 cm, replier la pâte aux extrémités du strudel. En s'aidant du torchon, enrouler la pâte autour de la garniture. Placer le strudel sur une plaque recouverte de papier cuisson. Faire fondre le beurre restant, en badigeonner le strudel. Cuire dans un four préchauffé à 200 °C chaleur tournante (220 °C chaleur voûte/sole) pendant 25 minutes.

Finition et dressage

Couper les extrémités du strudel en formant des bords droits, puis diviser le strudel en 4 morceaux. Couper chacun des morceaux en diagonale. Sur chaque assiette, placer les deux moitiés ainsi obtenues sur la tranche, les pointes des deux triangles dirigées vers le haut. Décorer avec un peu de vinaigre balsamique et de la ciboulette.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

Vide-pomme

Lame d'épluchage intégrée
Réf. 310P01
9,95 €



Plan de travail

Planche à découper extra
large et solide
Réf. 260L12
79,95 €



Vinaigre balsamique de Modène

Bouteille de 250 ml dans
une boîte-cadeau,
6 ans d'âge
Réf. 567R01
14,95 €
(59,80 €/l)



GRATIN AUX DEUX POMMES

Ingrédients pour 4 personnes

800 g de pommes de terre, fermes à la cuisson
600 g pommes acidulées, par ex. Boskoop, Gala, Elstar
Beurre
Sel, poivre
Marjolaine, ciselée
400 ml de crème fraîche
80 g Gruyère, fraîchement râpé

De plus

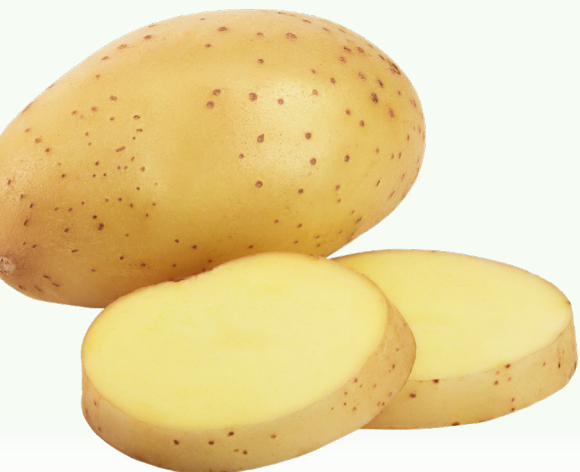
Brins de thym

Préparation

1 Cuire les pommes de terre à l'eau un peu moins de 15 minutes. Rincer à l'eau froide, peler et laisser refroidir complètement. Éplucher les pommes, les évider. Couper les pommes de terre et les pommes en tranches de ½ cm. Graisser généreusement un plat à gratin avec du beurre. Alternier les tranches de pomme et de pomme de terre en les faisant se chevaucher de façon décorative.
2 Assaisonner généreusement de sel, de poivre et de marjolaine ciselée. Étaler la crème sur le gratin et répartir le fromage fraîchement râpé. Déposer quelques noisettes de beurre dessus et enfourner dans un four préchauffé à 200 °C pendant 35 minutes.

Finition et dressage

À l'aide d'une spatule, tailler des parts carrées dans le gratin. Les déposer sur les assiettes de service chaudes. Garnir de quelques brins de thym.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

Coupe-légumes

5 cônes pour râper, couper
Réf. 089F02
89,95 €



Mandoline professionnelle

Coupe des tranches, des bâtonnets, des cubes et des losanges
Réf. 010L02
64,95 €



Lot de 3 plats rectangulaires

Résistant aux rayures et aux chocs
Réf. 602Z35
89,95 €



TARTE TATIN CLASSIQUE

Ingrédients pour 6-8 parts

Tarte tatin

200 g de sucre
80 g de beurre
6-8 pommes (selon la taille,
environ 1,1 kg)
Pâte brisée ou 1 pâte feuilletée
prête à dérouler

Préparation

1 Placer le moule à tatin sur la un feu de la cuisinière et préchauffer brièvement à feu moyen. Répartir 170 g de sucre dans le moule, le chauffer lentement jusqu'à ce qu'une coloration doré-brun apparaisse et que des bulles se forment.

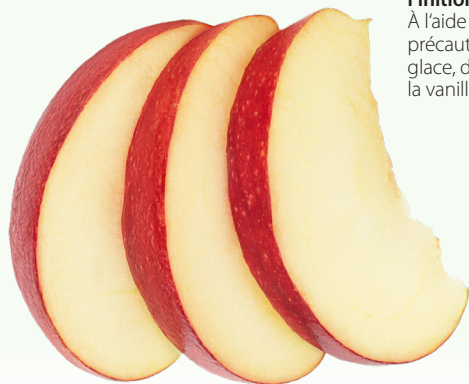
2 Répartir sur le sucre 50 g de beurre en flocons. Laisser grésiller brièvement, puis retirer du feu, en se protégeant avec des gants ou maniques.

3 Éplucher les pommes, les épépiner et les couper chacune en 6 tranches. En commençant par le bord extérieur, disposer les morceaux de pomme entous dans la même direction. Pour la rangée suivante, disposer les morceaux dans l'autre direction, et ainsi de suite. Dès que le moule est entièrement recouvert avec les tranches de pomme, saupoudrer 30 g de sucre et répartir 30 g de petits morceaux de beurre.

4 Recouvrir le moule de pâte brisée ou feuilletée en la faisant déborder légèrement. Former un rebord en enfonçant l'excédent de pâte entre les pommes et le bord du moule. Faire cuire pendant 40 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Sortir du four en s'aidant de gants ou maniques, puis laisser reposer pendant 15 minutes. Placer un plat à tarte de taille correspondante sur le moule à tarte Tatin.

Finition et dressage

À l'aide de maniques, retourner la tarte encore chaude avec précaution sur le plat. La servir encore chaude avec du sucre glace, de la crème fouettée, un peu de cannelle ou de la glace à la vanille.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

Tarte Tatin

Moule à tarte tatin adapté induction :
la tarte tatin en une seule étape
Réf. 025B01
69,95 €



Plat blanc en porcelaine,

Ø 33 cm
Réf. 195B01
14,95 €



Gants de cuisine anti-chaueur

Protection thermique jusqu'à 500 °C
Réf. 369H01
39,95 €



ESSAYEZ ÉGALEMENT



Crêpe aux pommes et au calvados >



Beignets de pommes au four >



Pommes au four >



Coupelles en gaufre à la pomme >



Caramel au beurre salé avec pommes flambées >



Gâteau aux pommes et au massepain >



Magrets de canard aux pommes glacées et sauce orange-betterave rouge >



Salade de céleri aux pommes avec du veau poché >



Boulettes de chou frisé sur une mousse pommes de terre-amandes >

Plus d'idées de recettes sur hagengrote.fr