Verger des Murailles

La Pomme dans tous ses états…

1. **Les classiques**
    - **Tarte aux pomme classique**
    - **Tarte aux pommes à l'alsacienne**
    - **Tarte tatin**
    - **Pommes au four**
    - **Crumble aux pommes**
    - **Flan aux pommes**
    - **Gâteau invisible aux pommes**
    - **5 4 3 2 1 aux pommes**
    - **Fondant de pommes façon tatin**

2. **Autour et à partir de la compote…**
    - **Compote de pommes fraîche ou en conserve**
    - **Pudding aux pommes**
    - **Charlotte grand-mère**
    - **Compote de pommes meringuée**
    - **Gâteau à la compote de pommes**
    - **Compote soufflée aux pommes**

3. **Recettes d'ici ou d'ailleurs**
    - **Le Sanciau aux pommes**
    - **La flognarde**
    - **Strudel aux pommes**
    - **Pie aux pommes**
    - **Pounti de la Vallée du Mars**
    - **Apple cake**

La ronde des fruits rouges

Clafoutis aux cerises
Clafoutis au cassis
Poelée de cerises
Cerises au vin
Soupe de bigarreaux
Tiramisu aux cerises

Tarte aux cerises et aux amandes
Compote aux 3 fruits rouges

Confitures, Gelées, Conserves, trucs et astuces…

Gelée de Groseilles
Gelée de framboises
Gelée de cassis
Confiture aux 3 fruits rouges
Confiture de bigarreaux noirs
Marmelade de cerises aigres
Marmelade de cerises au jus de groseilles
Cerises à l'aigre doux
Cerises au vinaigre
Cerises à l'alcool
Cerises glaçons

Tarte aux pommes classique



Une pâte brisée maison ou un rouleau de pâte brisée étalée, 5 pommes
Dérouler la pâte sur le moule à tarte en laissant le papier.
Eplucher les pommes, les couper en lamelles et les disposer en rond dans le moule.
Ajouter quelques noix de beurre et un peu de sucre ou cassonade
Cuire 25/30 mn à four chaud (th 200º)

Tarte aux pommes à l'Alsacienne



Une pâte brisée maison ou un rouleau de pâte brisée étalée, 5 pommes, 2 œufs, 20cl ou une briquette de crème fraîche, 1 sachet sucre vanillé, 80g de sucre en poudre
Dérouler la pâte sur le moule à tarte en laissant le papier ou en beurrant le moule.
Eplucher les pommes, les couper en gros morceaux et les répartir sur le moule garni de pâte.
Ajouter le mélange œufs-crème-sucres bien mélangé
Cuire 30-35 minutes à four 200º.

Variante… Terrine de Pommes Grand-Mère (recette Mme Pollet)

Pour 10 à 12 personnes… 2kg de pommes, 220g de sucre, 170g de beurre, 1 cuiller à soupe de jus de citron, 2cl de calvados, 4 œufs

Pelez les pommes, ôtez cœurs et pépins et faites une compote avec le calvados et le jus de citron
Dans un four tiède, faire sécher cette compote pendant 30mn
Incorporez-lui le sucre en écrasant bien le mélange à la fourchette
Ajoutez 150g de beurre fondu et les œufs entiers
Mélangez intimement le tout
Beurrez un moule et versez-y l'appareil
Faites cuire au bain-marie dans le four préalablement chauffé (th 5- 160°)
Servez cette terrine encore tiède avec de la crème anglaise

Terrine aux pommes (à faire la veille) (sans œufs sans gluten,…)



8 pommes à chair fondante… Reine des reinettes, Canada ou Boskoop, 50 g de sucre, 20 g de beurre
Pelez les pommes, évidez les pour ôter le coeur. Emincez les quartiers en fines tranches. Dans un moule à cake, répartissez la moitié des tranches de pommes. Versez la moitié du sucre et du beurre coupé en petits dès. Puis ajoutez le reste de pommes, de sucre et de beurre. Faites cuire la terrine de pommes 1h dans le four préchauffé à 180°C. Laissez complètement refroidir puis réservez 12h au frais. Démoulez la terrine sur un plat de présentation et servez bien frais.

Pudding aux pommes (recette d'Odile, ma belle-mère…)

1 kg de pommes, 4 cuillers à soupe de sucre, 60g de raisins secs, un peu de rhum, 3 œufs
Cuire une compote de pommes avec le sucre et les raisins jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau
Ajouter les œufs un par un en remuant hors du feu, ajouter le rhum
Verser le mélange dans un moule à bords hauts caramélisé
Cuire une heure au bain marie comme la crème renversée

Crumble aux pommes



100g de farine, 100g de beurre coupé en petits morceaux, 75g de cassonade (ou sucre blanc), des pommes : pommes uniquement, ou pommes + une poignée de framboises/de cassis, ou pommes + 4 comices (ma version préférée)

Mettre farine, beurre et sucre dans le robot, et mixer jusqu'à obtenir une consistance de miettes
Verser au-dessus des fruits coupés
Cuire à feu doux (150°), 1 heure ½

Gâteau invisible aux pommes ou mille-feuilles de pommes…



(pour 6 personnes) : *800 g de pommes épluchées (golden recommandée…), 2 œufs, 70g de farine, 50g de sucre, 20g de beurre salé, 10cl de lait, 1 sachet de levure, un peu de vanille ou de rhum….*

Dans un GRAND saladier, fouetter œufs, sucre, farine
Ajouter la levure puis le lait, le beurre fondu et le rhum
Eplucher les pommes, les couper en fines lamelles à la mandoline ou au robot
(ce n'est pas assez fin au pèle-pommes)
Verser les pommes dans la préparation pour qu'elles soient trempées dans la pâte
Mettre dans un moule recouvert de papier cuisson, bien aplanir le tout à la spatule,
il faut que les lamelles de pommes soient horizontales…
Cuire 40mn à four 180° environ - Saupoudrez de sucre glace avant de servir

Pommes au four



Le plus rapide… évidez les pommes, faire une incision tout autour des pommes
Les mettre dans un plat avec un peu de beurre au milieu et un peu de cassonade par-dessus
Cuire environ 1 heure à four 180°
On peut aussi ajouter de la gelée de groseilles…
On peut également peler, mettre un toast beurré en dessous…

Facilissime…. 5 4 3 2 1 aux pommes



Souvenirs, Souvenirs… Cette recette est extraite du livre « Tupperware Cuisine », des années 70… bercé de très nombreuses familles… Délicieux… **avec …** ou **sans glacage**



5 cuillerées à soupe bombées de farine,
4 cuillerées à soupe de sucre,
3 cuillerées à soupe de lait,
2 cuillerées à soupe d'huile (on peut mettre du beurre fondu),
1 œuf,
1 pincée de sel, ½ paquet de levure,
2 grosses pommes (mais c'est meilleur avec 4)
Pour le glaçage (facultatif) : 80g de beurre, 100g de sucre, 1 œuf

Mélanger farine, sucre, levure et sel
Ajoutez lait, œuf, huile, battre au fouet ou au batteur
Versez dans un moule à manqué 22cm, beurré et fariné
Couvrez de tranches de pommes en les faisant se chevaucher
Cuire 25mn au four moyen th4 +15mn avec le glaçage
Préparez la crème : Faire fondre le beurre tout doucement, ajoutez-lui le sucre et l'œuf
Au bout de 25mn, quand le gâteau commence à lever et à dorer, arrosez le de la crème et terminer la cuisson. Au sortir du four, poser un large couvercle sur le moule, la vapeur en se dégageant « décollera » le gâteau

Sanciau aux pommes

C’est une crêpe épaisse typique du Berry fourrée aux pommes, cuite à la poêle et servie chaude saupoudrée de sucre…



60 g de farine, 125 ml de lait, 1 œuf, 1 pincée de sel, 1 c. à c. de liqueur de poire ou de rhum, 20 g de beurre, 2 pommes, sucre en poudre

Mélanger la farine, le lait, l'œuf et le sel pour obtenir une pâte à crêpe.
Laver et peler les pommes, les couper en lamelles, les faire dorer dans une poêle avec le beurre. Lorsqu'elles sont dorées, versez un trait de liqueur de poire et flamber.
Ajouter la pâte à crêpe et bien mélanger, Cuire dans une poêle large pendant 7 minutes environ à feu doux.
Mettre une assiette sur la poêle et retourner la crêpe, Glisser le côté non-cuit de la crêpe sur la poêle et laisser cuire environ 3 minutes. Saupoudrer de sucre, déguster aussitôt.

Tarte Suisse aux Pommes

Plutôt un gâteau qu’une tarte mais c’est parfait pour un dessert, elle est légère et délicieuse !
On fait une pâte à gâteau et on dispose dessus des quartiers ou lamelles de pommes façon tarte. Notre conseil : la faire avec des Canada, qui ont une chair fine et mousseuse à la cuisson. On peut également remplacer la farine par de Maïzena pour encore plus de légèreté.





4 pommes Canada par exemple, 2 œufs, 75 g de beurre mou, 75g de sucre en poudre, 100g de farine ou de maïzena, ½ cuiller a soupe de levure, Sucre glace

Battre les œufs et le sucre jusqu’à ce que le mélange blanchisse
Ajouter beurre amolli et rebattre a nouveau
Ajouter farine et levure tamisée, bien mélanger
Beurrer généreusement un moule ou le tapisser de papier cuisson
Verser la préparation, disposer sur le dessus les lamelles de pommes en rond pour un moule rond, en ligne sur un moule carré
Cuire 35mn à 180°, démouler froid et saupoudrer de sucre glace avant de servir

« Pounti » de la Vallée du Mars

Le Mars est une petite rivière du Cantal, dans la Vallée du Puy-Mary. Merci à mon amie Martine originaire de là-bas de m'avoir ouvert son livre de cuisine familial…



Ingrédients :

3 œufs entiers +1 jaune
100g farine
70g sucre
2 sachets de sucre vanillé
½ litre de lait
1 pincée de sel
1 sachet de levure (presque entier)
3 cuillers à soupe de crème épaisse
4 pommes à chair tendre (+ 1 poire en option)
20 gros pruneaux dénoyautés coupés en 2
+ 50 raisins secs
2 cuillers à soupe de rhum

Faire gonfler les pruneaux et les raisins secs avec le rhum et un peu d'eau dans une casserole ou au micro-ondes
Battre les œufs dans une terrine
Rajouter le sel, le sucre, la farine, la levure, le lait, la crème : bien battre le tout au fouet ou au mixer.
Rajouter les pruneaux, les raisins secs et le reste de rhum, les pommes coupées en tranches épaisses (elles donneront tout le fondant au gâteau)
Versez la préparation dans un moule à manqué largement beurré
Faire cuire entre 45 et 60 minutes selon les fours en respectant la proportion

1/3 de temps à 200
1/3 à 180
1/3 à 150

Le pounti va gonfler et joliment dorer. Vous devez le sortir quelques minutes avant que l'intérieur soit totalement pris. Il laisse une petite trace sur la lame du couteau.





Apple cake



3 gros œufs ou 4 petits, même poids en farine, même poids en sucre roux,
2 fois le poids des œufs en pommes râpées
100g de beurre salé fondu, 1 sachet de levure,
2 cuillers à café de cannelle, 2 cuillers à café de gingembre
Glaçage : 1 petite boite de Saint Moret, 2 cuillers à café de jus de citron, 2 cuillers à café de sucre glace

Mélanger farine, sucre, levure, cannelle et poudre de gingembre…
Ajouter les œufs entiers et le beurre fondu
Incorporer les pommes râpées légèrement citronnées
Verser dans un moule a manqué généreusement beurré
Cuire 45 minutes à four 180°
Une fois refroidi, recouvrir le gâteau du glaçage.

Gâteau Pommes-Bananes

200 g de farine, 100 g de sucre, 100 g de beurre fondu, 2 œufs, 1 sachet de sucre vanillé,1/2 sachet de levure, 6 pommes a chair fondante (golden, canada, belchard…), 2 bananes très mûres, ½ citron

Mélanger au fouet farine, sucre, levure, les 2 œufs entiers avec un peu de lait. Rajouter le beurre fondu.
Ecraser dans une assiette les bananes avec le jus d'un ½ citron, les incorporer au mélange.
Peler les pommes, les couper les en 16, les disposer au fond d'un moule a manqué bien beurré
Verser l'appareil par-dessus et cuire environ 45mn a four 175°, vérifier la cuisson en plantant un couteau

Ce gâteau est encore meilleur après avoir passé un nuit au réfrigérateur dans un papier d'aluminium!

Gâteau à la compote de pommes

300 g de compote de pommes, 100 g de farine, 100 g de poudre d'amandes, 100 g de sucre, 2 oeufs, 80 g de beurre fondu, 1 sachet de levure

Mélanger les œufs entiers et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse
Rajouter le beurre fondu, la farine, la levure et la poudre d'amandes
Incorporer la compote de pommes bien sèche
Mettre dans un moule à manqué généreusement beurré 40-45mn à four 180°
Faire refroidir de preference sur une grille





Compote soufflée aux pommes (4 personnes)

300 g de compote de pommes, 3 œufs , 30 g de farine, 50 g de sucre

Séparer les blancs des jaunes
Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre, ajouter la farine et un soupçon de rhum et/ou de cannelle
Rajouter la compote de pommes « bien sèche »
Incorporer les blancs montés en neige
Verser dans un moule à gratin, généreusement beurré
Cuire 25/30mn à four 200°
Saupoudrer de sucre glace et manger chaud

