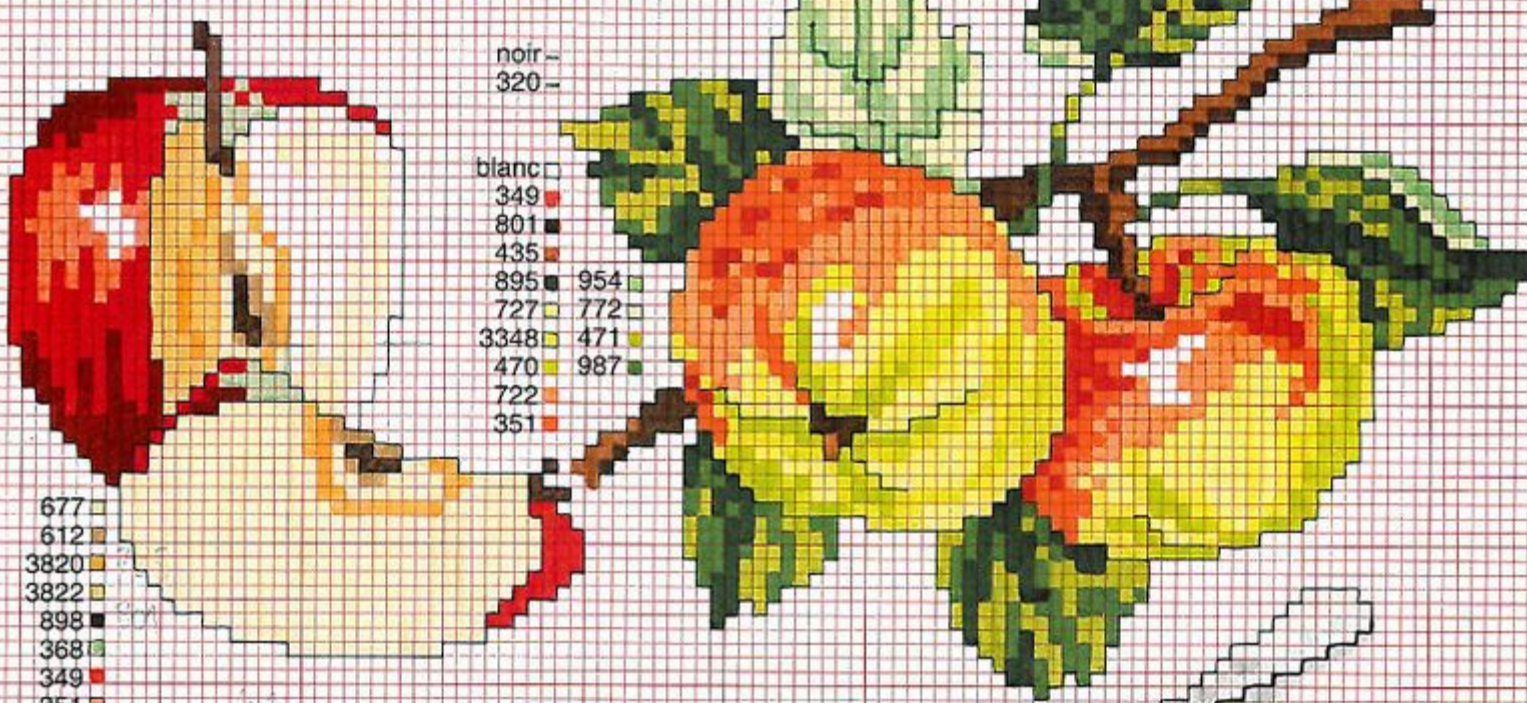


# ❖❖ Pomme ❖❖



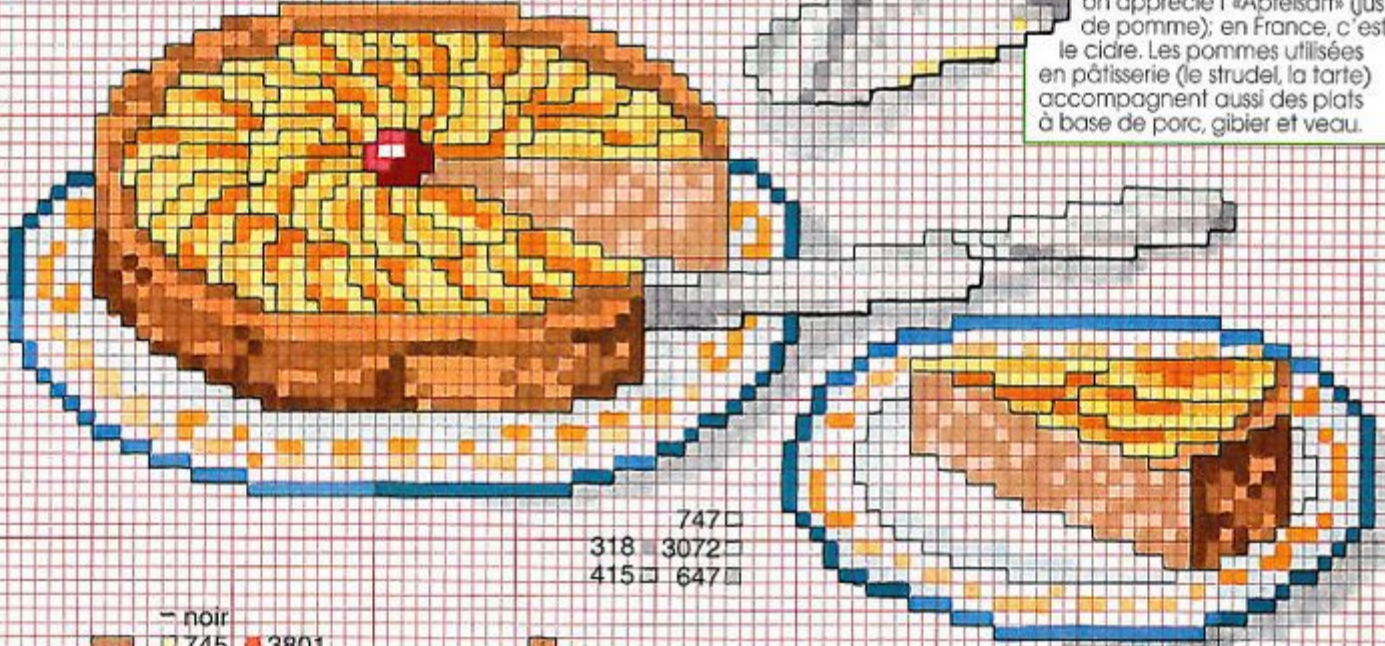
noir -  
320 -

blanc □  
349 ■  
801 ■  
435 ■  
895 ■ 954 □  
727 □ 772 □  
3348 ■ 471 ■  
470 ■ 987 ■  
722 ■  
351 ■

677 □  
612 □  
3820 □  
3822 □  
898 ■  
368 ■  
349 ■  
351 ■  
355 ■  
noir -

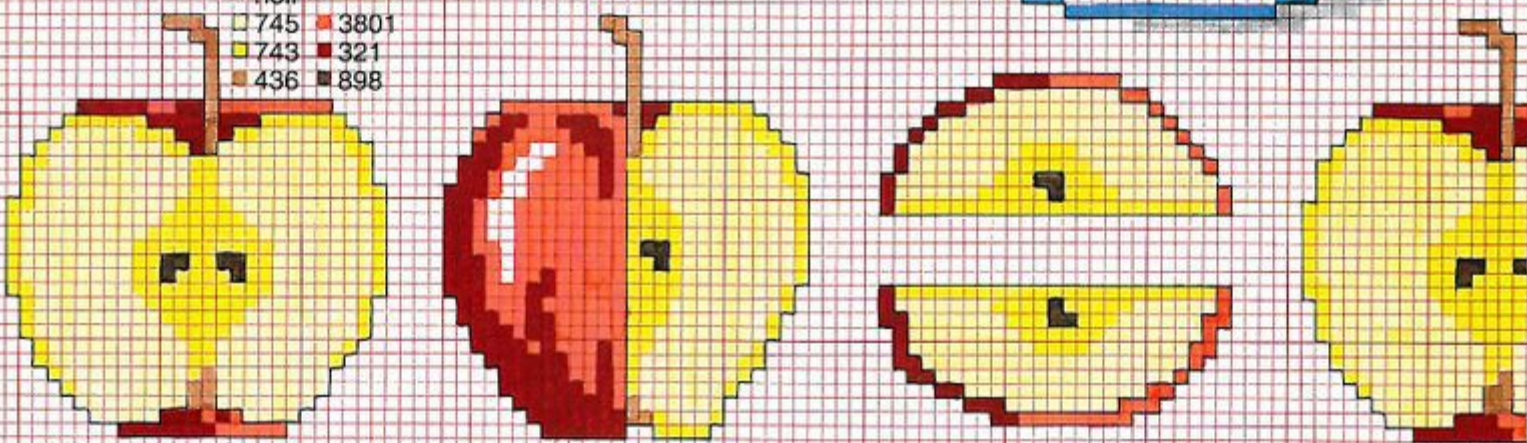
□ blanc ■ 975 ■ 727 ■ 742 ■ 3761  
■ 977 ■ 3801 ■ 3821 ■ 950 ■ 807  
■ 3826 ■ 321 ■ 782 ■ 224 ■ 3765

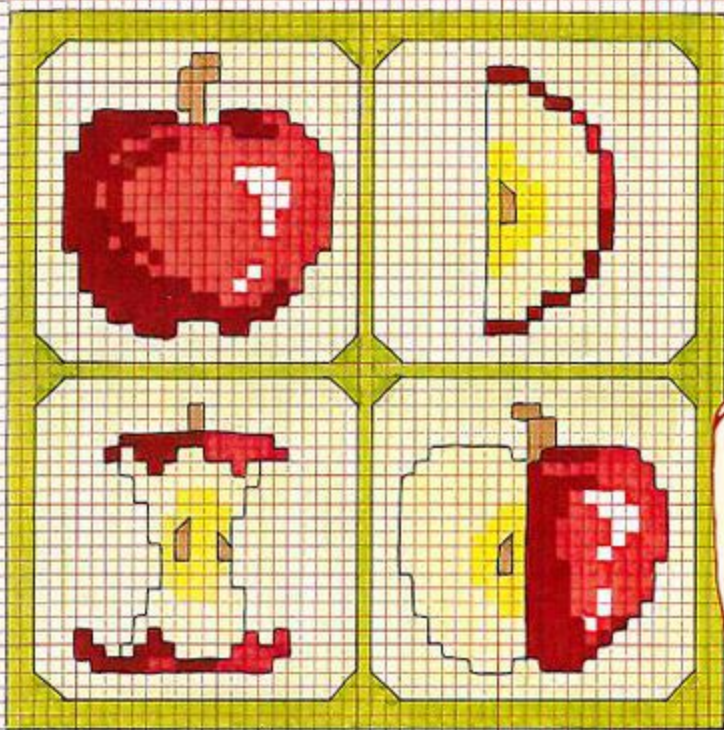
Toutefois l'«apple pie» tiré des livres de recettes des pionniers de la Nouvelle-Angleterre reste mondialement célèbre. En Allemagne on apprécie l'«Apfelsaft» (jus de pomme); en France, c'est le cidre. Les pommes utilisées en pâtisserie (le strudel, la tarte) accompagnent aussi des plats à base de porc, gibier et veau.



747 □  
318 □ 3072 □  
415 □ 647 □

- noir  
□ 745 ■ 3801  
■ 743 ■ 321  
■ 436 ■ 898





- 471
- 772
- 745
- 743
- 380
- 321
- 435
- blanc

- 3819
- 702
- 3818
- 436
- 434
- 3801
- 321
- 815
- 902
- noir

### apple pie

Couper en tranches 6 pommes et les faire mariner dans 100 g de sucre de canne, une pincée de cannelle, une de noix de muscade, une de sel, 2 cuillères du jus de citron et zeste. Ajouter à la farine une pincée de sel, 150 g de beurre, de l'eau et pétrir rapidement. Laisser reposer une demi-heure au réfrigérateur. Séparer la pâte en deux, étaler au rouleau. Garnir un moule de 25 cm de diamètre avec une des parts, disposer la garniture avant de recouvrir avec la deuxième. Joindre les bords et piquer le dessus avec une fourchette. Mettre au four une demi-heure à 175°. Badigeonner avec une crème fraîche liquide, de sucre, remettre au four 10 mn à 250°, puis saupoudrer au four 10 mn.



- 3348
- 989
- 986
- 208
- 791
- 210
- 701
- 783
- 677
- 402
- 720
- 801
- 434
- 368
- 350
- 817
- 920
- 988
- 727
- 3820
- 832
- 3347
- 520
- 701
- 783
- 3821
- 703
- 702
- 776
- 899
- 309
- 814
- 522
- 320
- 938
- 402
- 469
- 945
- 722
- 400
- 3346
- 3345
- 472
- 733
- 732
- 831
- 471
- noir
- blanc

- 747
- 598
- 3363
- 519
- 518
- 954
- 3051
- 3752
- 3384
- 3760

### côtes de veau à la normande

Faire dorer au beurre 4 côtes de veau; ajouter sel, poivre et noix de muscade, puis les conserver au chaud. Dans le jus de cuisson, mettre 4 pommes reinettes coupées en tranches; les faire revenir à feu vif sans les réduire en purée; les disposer autour de la viande. Verser dans la poêle un verre de calvados, le faire chauffer et flamber (incliner la poêle afin que la flamme effleure l'alcool ou allumer le feu avec une allumette); ajouter un demi-verre de cidre, porter à ébullition 3 mn, rajouter 3 cuillères de crème fraîche liquide. Verser la sauce sur les côtes.