

**LOUIS-FRANÇOIS
MARCOTTE**

POMMES

DE LA SOUPE AU STRUDEL

PHOTOS DE
CHRISTIAN TREMBLAY

Flammarion
 Québec

INTRODUCTION 9

BRUNCH

10

SOUPES — ENTRÉES

38

PLATS PRINCIPAUX

58

SALADES — ACCOMPAGNEMENTS

96

DESSERTS

116

CONSERVES

152

BOISSONS — COCKTAILS — GROG

168

VARIÉTÉS DE POMMES 182

REMERCIEMENTS 187

INDEX 188



INTRODUCTION

La pomme est pour moi le fruit ultime du réconfort. J'ai grandi en mangeant une pomme par jour, dans la salade Waldorf ou la croustade de ma mère... Celle-ci a d'ailleurs été couronnée « reine de la pomme » à Hemmingford, où elle habitait dans sa jeunesse. J'ai passé de nombreux week-ends avec mes grands-parents, Jacqueline et Léonard, dans ce pur paradis.

La pomme fait partie de notre culture depuis très longtemps. Qui n'a jamais mis les pieds dans un verger, ne serait-ce que lors de la sortie annuelle avec les amis de la classe ? Ce fruit occupe une place de choix dans notre patrimoine culinaire et nos traditions avec ses nombreuses variétés, allant de la McIntosh à la Honeycrisp.

Ce livre est aussi le résultat d'une belle rencontre. Lorsque j'ai commencé le projet de La Tablee des Pionniers, ma cabane à sucre à Saint-Faustin-Lac-Carré, je me suis associé à la famille Lacroix. Une *gang* de passionnés ! Pascal, Danielle et le reste de leur tribu — Gabrielle, Anne et Élisabeth... — ont accompli une grande réussite avec le verger et la cidrerie de Saint-Joseph-du-Lac. Ils sont retournés à l'essentiel, une terre et des pommiers, pour en faire ce qu'il y a de mieux. Quel plaisir de pouvoir compter sur leur soutien !

J'aime garder le contact avec la nature et ce qu'elle nous offre. C'est d'ailleurs ce qui m'a amené à écrire *La boucherie*, un livre qui met en valeur chaque viande, chaque coupe, en valorisant le savoir-faire de nos bouchers et la variété des élevages d'ici, ou *Sauvage*, des recettes inspirées par mon amour pour la chasse et la pêche.

Pommes, lui, témoigne de mon admiration pour les pomiculteurs et les cidriculteurs du Québec. Les produits de la pomme font leur fierté et nos délices.

J'ai écrit ce livre pour leur rendre hommage et peut-être aussi (un peu, beaucoup) pour mettre en vedette le fruit préféré de ma fille Florence...

Rosettes de pommes	14
Muffins pommes et carottes	16
Pouding aux croissants, sauce à la liqueur de pomme	18
Miche aux pommes caramélisées	20
Miche extravagante	23
Crêpe soufflée, saumon et bacon à l'érable	24
Crêpes Suzette, caramel de pommes	26
Mini-crêpes au sarrasin	27
Quiche pomme, fromage et cresson	28
Poireaux vinaigrette, façon gribiche	31
Fromage fondant à la gelée de pommettes	32
Pots de yogourt nourrissant	34
Salade de fruits des grands jours	36

BRUNCH

SALADE DE FRUITS DES GRANDS JOURS

4 PERSONNES

- 2 c. à soupe et plus de miel
- 4 c. à soupe de jus d'orange
- ½ c. à thé de cardamome moulue
- 2 prunes en quartiers
- 1 pêche en quartiers
- 1 nectarine en quartiers
- Suprêmes de 1 orange ou de 1 orange sanguine
- 3 petites pommes Empire évidées, en quartiers
- 8 petites fraises
- 12 framboises
- 16 cerises de terre
- Feuilles de menthe
- 80 ml (⅓ tasse) de fromage cottage

Dans un grand bol, amalgamez le miel, le jus d'orange et la cardamome.

Mettez tous les fruits dans le bol et, en mélangeant délicatement, enrobez les fruits de sirop.

Laissez macérer 20 minutes.

Disposez les fruits sur un plateau de service. Éparpillez les feuilles de menthe, garnissez de fromage cottage et arrosez d'un filet de miel.



- Soupe palourdes et poireaux, pommes au curry** 42
- Soupe thaïe aux patates douces** 44
- Potage pommes et petits pois** 47
- Pétoncles aigres-doux** 48
- Bacci à la saucisse et aux pommes** 50
- Croûtons de foie gras, gelée de cidre épicé** 52
- Mousse de foies de volaille au cidre de glace** 54
- Salade tiède de foies de volaille** 56

SOUPES

ENTRÉES

SOUPE PALOURDES ET POIREAUX, POMMES AU CURRY

6 PERSONNES

- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 3 poireaux (partie blanche) en rondelles de 1,5 cm (½ po)
- 4 gousses d'ail hachées finement
- 3 branches de thym effeuillées
- 125 ml (½ tasse) de xérès ou de vin blanc sec
- 600 g (1 ½ lb) de palourdes (Savoury, Little Neck) nettoyées
- 1,25 l (5 tasses) de bouillon de poulet
- 750 ml (3 tasses) de jeunes épinards
- 180 ml (¾ tasse) de pois chiches
- Sel et poivre du moulin

GARNITURE

- 1 pomme évidée, en dés
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Jus de ½ citron
- ½ c. à thé de curry
- Sel et poivre du moulin

Dans une casserole, à feu modéré, chauffez l'huile et faites cuire le poireau, l'ail et le thym jusqu'à ce que le poireau soit tendre.

Versez le xérès et ajoutez les palourdes. Couvrez et faites cuire de 5 à 6 minutes, en remuant 2 ou 3 fois, jusqu'à ce que les mollusques commencent à s'ouvrir.

Retirez les palourdes de la casserole. Réservez.

Versez le bouillon et poursuivez la cuisson à feu doux 10 minutes.

Retirez du feu, ajoutez les épinards, les pois chiches et assaisonnez.

GARNITURE

Dans un petit bol, mélangez la pomme avec l'huile, le jus de citron, le curry, le sel et le poivre.

Au moment de servir, versez la soupe dans les bols, garnissez de palourdes et du mélange de pommes.



Pizza pomme et 3 fromages	62
Grilled cheese chorizo, pomme et avocat	65
Fondue au fromage relevée	69
Guédilles homard et crevettes, pomme crémeuse au raifort	70
Saumon, sauce vierge à la pomme	72
Endives braisées, sauce Mornay au cidre	73
Gigot d'agneau, croûte de pomme moutardée	74
Boulettes fondantes à la ricotta	76
Foie de veau, miga de pomme et chorizo	78
Lapin confit à l'huile d'olive	80
Hot-dogs, salade de chou aux pommes	81
Côtes levées au jus de pomme	82
Côtelettes de porc au bleu, poêlée de champignons	85
Jambon laqué au cidre	86
Coqs au porc, sauce aux pommes	88
Magrets laqués au jus de pomme	90
Pintades au beurre de shiitakés, sauce au cidre	92

PLATS PRINCIPAUX

BOULETTES FONDANTES À LA RICOTTA

4-6 PERSONNES

BOULETTES

- 500 g (1 lb) de saucisses (chipolata, italienne, de Toulouse)
- 500 g (1 lb) de veau haché
- 250 ml (1 tasse) de ricotta
- 250 ml (1 tasse) de parmesan ou de pecorino fraîchement râpés
- 180 ml (¾ tasse) de chapelure
- 125 ml (½ tasse) de lait
- 250 ml (1 tasse) de pommes pelées, évidées, râpées
- Feuilles de romarin hachées
- 2 œufs
- 3 c. à soupe de purée d'ail confit (p. 115)
- ½ c. à soupe de sel
- Bouillon de poulet bouillant
- Poivre du moulin

GARNITURES

- Ricotta
- 60 ml (¼ tasse) de noix de pin légèrement rôties
- Feuilles de basilic
- Zeste de ½ citron lavé
- Huile d'olive

Préchauffez le four à 180 °C (350 °F).

Retirez l'enveloppe des saucisses, mélangez la chair à saucisse et le veau dans un bol avant de combiner tous les autres ingrédients, à l'exception du bouillon. Poivrez généreusement. (Pour vérifier l'assaisonnement, faites-en cuire une petite quantité au micro-ondes.)

Façonnez 12 grosses boulettes. Mettez-les dans un plat allant au four. Versez du bouillon jusqu'à mi-hauteur des boulettes. Enfouissez et faites cuire 35 minutes en les arrosant à plusieurs reprises. Terminez la cuisson 5 minutes sous le gril pour les colorer.

Laissez tiédir 15 minutes. Retirez les boulettes et gardez-les au chaud. Filtrez le bouillon au-dessus d'une casserole et faites-le réduire, à feu modéré, jusqu'à consistance onctueuse.

Montez chaque assiette avec 2 ou 3 boulettes, un peu de ricotta, un trait de bouillon réduit, quelques noix de pin, des feuilles de basilic, un peu de zeste de citron et terminez avec un filet d'huile.



Salade tiède de betteraves, pomme et noisettes 100

Salade de chou-rave, pomme et radis 102

Céleri rémoulade et pommes 104

Salade style Waldorf, sauce ranch 107

Salade de la Table des Pionniers 108

Salade de quinoa et pommes 110

Purée de courge et pomme gratinée 112

Purée de panais rôtis aux pommes 113

Purée de rutabagas et pommes 114

Purée d'ail confit 115

SALADES

ACCOMPAGNEMENTS

CÉLERI RÉMOULADE ET POMMES

6 PERSONNES

- 1 l (4 tasses) de céleri-rave en julienne
- 375 ml (1 ½ tasse) de pommes Lobo en julienne
- Jus de 1 citron
- 250 ml (1 tasse) de haricots verts fins blanchis, coupés en 2
- 1 concombre libanais en julienne
- 60 ml (¼ tasse) de persil haché
- 1 c. à soupe de coriandre, de cerfeuil ou autre herbe fine, hachés
- 1 c. à soupe de menthe hachée

VINAIGRETTE

- 2 c. à soupe de vinaigre de cidre
- 60 ml (¼ tasse) de yogourt
- 60 ml (¼ tasse) de mayonnaise
- 2 c. à soupe de moutarde à l'ancienne
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Un peu de sauce piquante (facultatif)
- Sel et poivre du moulin

GARNITURES (FACULTATIF)

- Saumon fumé
- Tranches de canard séché
- Noix rôties
- Fruits secs

Mettez dans un saladier le céleri-rave et la pomme. Arrosez d'un peu de jus de citron afin d'éviter qu'ils ne brunissent. Ajoutez les haricots, le concombre et les fines herbes.

Dans un bol, mélangez tous les ingrédients de la vinaigrette. Fouettez pour émulsionner la vinaigrette. Versez dans le saladier et touillez. Rectifiez l'assaisonnement.

Si désiré, servez la salade accompagnée de saumon fumé ou de tranches de canard séché et garnissez de quelques noix et fruits secs.



Cobbler aux fruits	120
Trottoir aux pommes, crèmeux au chocolat blanc	122
Tarte tatin au fromage	124
Tarte fine des Beauvais	126
Tarte aux pommes et caramel	129
Napoléon	130
Pommes farcies en croûte	132
Strudel simple et succulent	135
Charlotte à l'ancienne	136
Gâteau polonais aux pommes	138
Pouding-chômeur, version pomme et rhubarbe	140
Biscuits moelleux à l'avoine	141
Beignes aux patates	142
Carrés aux pommes et au caramel	144
Panna cotta, caramel de pommes, crumble au sarrasin	146
Granité pomme-camomille	148
Sabayon au cidre, pommes et romarin	151

DESSERTS

CHARLOTTE À L'ANCIENNE

4 PERSONNES

- 250 ml (1 tasse) de cassonade
- 2 c. à soupe et plus de beurre fondu
- Zeste et jus de 1 lime lavée
- 1 gousse de vanille
- 2 pincées de cannelle
- 4 pommes évidées, en quartiers fins
- ½ baguette de la veille
- 125 ml (½ tasse) de beurre ramolli
- 1 ½ c. à soupe de sucre

ACCOMPAGNEMENT (FACULTATIF)

- Sauce à la liqueur de pomme (p. 18)

Préchauffez le four à 160 °C (325 °F).

Dans un bol, combinez la moitié de la cassonade, le beurre fondu, le zeste et le jus de lime, les graines de la gousse de vanille et la cannelle. Enrobez délicatement les quartiers de pommes.

Coupez des tranches fines en biseau dans la baguette. Tartinez-les de beurre ramolli et saupoudrez du reste de cassonade.

Beurrez un petit moule à charnière de 15 cm (6 po) de diamètre et saupoudrez-le de sucre. (Vous pouvez aussi utiliser un moule à soufflé. Il suffit de couvrir le fond d'un cercle de papier parchemin afin de faciliter le démoulage.)

Tapissez le fond et les parois du moule avec les tranches de pain, côté beurré vers l'intérieur. Remplissez du mélange de pommes en tassant bien. Couvrez de papier d'aluminium.

Déposez le moule sur une plaque et enfournez 45 minutes jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.

À la sortie du four, laissez tiédir au moins 1 heure avant de démouler. Si désiré, servez chaque portion avec la sauce à la liqueur de pomme.



- Compote de pommes classique** 156
- Compote de pommes caramélisées** 158
- Compote de pommes rose au micro-ondes** 159
- Gelée de pommettes de Gabrielle** 160
- Beurre de pomme** 162
- Ketchup aux pommes** 165
- Pommes à l'érable séchées au four** 166

CONSERVES

POMMES À L'ÉRABLE SÉCHÉES AU FOUR

4 PERSONNES

- 1 c. à soupe de sirop d'érable
- 2 c. à thé de jus de citron
- 2 pommes Cortland pelées, évidées, en tranches de 3 mm (¼ po)

Préchauffez le four à 170 °C (340 °F).

Dans un bol, mélangez le sirop d'érable et le jus de citron.

Trempez les tranches de pommes dans le sirop et étalez-les sans les chevaucher sur 1 ou 2 plaques couvertes de papier parchemin.

Enfournez 1 h 30 au centre du four, retournez-les et poursuivez la cuisson 1 h 30 ou jusqu'à ce qu'elles soient déshydratées mais encore moelleuses.

Les pommes séchées se conservent dans un contenant hermétiquement fermé aussi longtemps que vous pourrez y résister...



Jus vitalité 172
Pom Ojito 174
Chalet des Pionniers 176
Pomme d'Happy 178
Frisson 178
Grog réconfort 178
Apple Velvet 179

BOISSONS
—
COCKTAILS
—
GROG

POM OJITO

1 VERRE

- 1 trait de sirop d'estragon (ci-dessous)
- Lime en quartiers
- 3 pommes en quartiers fins
- 5-6 feuilles d'une branche d'estragon
- Glaçons
- 3 c. à soupe de rhum blanc
- 5 c. à soupe de cidre fort pétillant (Gabélienne ou autre)
- Canneberges fraîches (facultatif)

SIROP D'ESTRAGON

- 250 ml (1 tasse) de sucre
- 250 ml (1 tasse) d'eau
- 8 branches d'estragon effeuillées, hachées

SIROP D'ESTRAGON

Dans une casserole, à feu modéré, faites dissoudre doucement le sucre dans l'eau en prenant soin de ne pas faire bouillir le mélange. Transférez dans un contenant hermétique. Laissez refroidir. Incorporez l'estragon au sirop et broyez à l'aide d'un mélangeur à main.

Le sirop d'estragon se conserve une semaine et demie au réfrigérateur. Avant l'utilisation, assurez-vous de bien le mélanger.

Dans un verre highball, combinez le sirop d'estragon, la lime, la pomme et l'estragon. À l'aide d'un maillet de barman, écrasez légèrement pour faire ressortir les parfums. (Si vous n'en avez pas, utilisez le manche d'un fouet ou l'une des extrémités d'un rouleau à pâtisserie.) Remplissez de glaçons, versez le rhum, complétez avec le cidre et, si désiré, garnissez de canneberges.



