

Les bonnes recettes aux pommes !

Les beignets aux pommes

Faire cuire à petit feu 1/4 de litre de lait, 50 g de beurre et une pincée de sel. Y ajouter d'un seul coup, en remuant et toujours à petit feu, 180 g de farine.

Battre la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache de la casserole. Lorsqu'elle est bien lisse, la verser dans une terrine et ajouter 2 ou 3 œufs entiers l'un après l'autre.

Bien mélanger. Peler ensuite des pommes, en enlever le cœur et les couper en tranches d'une épaisseur d'un cm environ.

Les laisser macérer quelques instants dans du jus de citron ou du Kirsch.

Les tremper dans la pâte qui doit bien les recouvrir et les plonger dans l'huile bouillante.

Les saupoudrer de sucre vanillé et les servir très chaud.

Des pommes au chocolat

Couper des pommes pelées en fines tranches, les faire pocher dans de l'eau sucrée additionnée d'un zeste de citron.

Retirer le citron, égoutter les pommes.

Placer les pommes chaudes sur un plat de façon à former une pyramide. Les arroser d'une crème au chocolat chaude.

Si l'on utilise de la crème en boîte, on la réchauffera au bain-marie en la remuant.

Si on la fait soi-même : prendre 100 g de chocolat de ménage, 1/2 tasse de lait, 30 g de sucre, 20 g de beurre et faire fondre sur feu doux, sans laisser cuire. Ajouter un peu d'eau ou de lait pour éclaircir la crème si c'est utile.

On peut garnir cette préparation de cerises en boîte.

Des pommes farcies à la confiture

Peler les pommes et en sortir le cœur.

Remplir le vide avec de la confiture de framboise, de fraise ou de cerise.

Mettre sur chaque pomme un morceau de beurre et les disposer sur un plat beurré allant au four. Les faire cuire 25 à 30 mn et les servir chaudes.

Pour en relever le goût, on peut à mi-cuisson, ajouter un peu de cidre doux et de la cannelle en poudre.

Les pommes à la poêle

Laver et essuyer des pommes tendres sans les peler, les couper en 6 ou 8 tranches et enlever le cœur.

Faire chauffer 20 g de beurre dans une poêle, y mettre les pommes à dorer et les parsemer de sucre.

Les arroser d'un peu de liqueur, ou de jus d'orange.

Si l'on utilise de la liqueur, on pourra la faire flamber dès qu'elle sera chaude.

Une crème aux pommes crues

Mélanger 200 g de fromage blanc crémeux à 1 dl de crème, 6 c à soupe de sucre, le jus d'une grosse orange, le zeste râpé et un petit paquet de sucre vanillé.

On doit obtenir une crème lisse et légère.

Râper 500 g de pommes lavées, mais non pelées et les mélanger séparément et délicatement à la crème obtenue.

Dresser dans des coupes individuelles, saupoudrer d'amandes râpées et garnir de raisins secs ou frais selon la saison.

Servir aussitôt.

Une purée de pommes meringuées

Mettre dans une casserole 1 kg de pommes qui peuvent être tachées, après avoir enlevé toutes les parties gâtées. Ne pas les peler mais les couper en petits morceaux et les couvrir d'eau.

Quand elles sont tendres, les passer au travers d'un tamis. Ajouter à cette purée 2 c à soupe de sucre fin, un zeste de citron râpé et la remettre sur le feu pendant quelques minutes.

Verser la préparation dans un plat allant au four, la garnir de cerises de conserve et à l'aide d'une poche à douille ajouter les meringues (*).

Servir chaud.

(*) Les meringues : battre 4 blancs d'œufs en neige très ferme et tout en mélangeant, ajouter 100 g de sucre semoule. Avant de glisser le plat au four, saupoudrer les meringues de sucre fin.

La mousse de pommes

Laver 500 g de pommes, les couper en petits morceaux sans les peler les faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres et les passer.

Ajouter à cette mousse du zeste de citron râpé, 1 c à soupe de sucre semoule et 2 blancs d'œufs battus en neige.

Battre le tout afin d'obtenir une mousse très légère.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.