

Les pommes et le cidre

Dans la bible, la pomme est le fruit de la connaissance. C'est aussi le fruit défendu. Dans la Mythologie, la belle Thétis, déesse marine, n'avait pas supporté de se voir évincée pour le prix de beauté décerné à Vénus. Lorsque la déesse de l'amour, à la recherche de perles et de coquillages sur les rivages normands posa sa pomme sur un rocher un triton la lui déroba et vint la porter à Thétis.

Celle-ci en sema les pépins dans les campagnes voisines ce qui explique le grand nombre de pommiers poussant en Normandie, ainsi que la beauté singulière des filles de ce pays ! Cette pomme d'amour produit aujourd'hui de l'excellent cidre normand !

Issu de la fermentation du jus de pomme, le cidre est une boisson rafraîchissante et peu alcoolisée (environ 5,5%) pour un cidre bouché. Afin d'obtenir un cidre équilibré et agréable en goût, les cidriers assemblent au moins trois variétés de pommes : les pommes douces riches en sucre, les pommes aigres pour une note fraîche et acidulée. Les pommes amères pour donner du corps et une amertume plus ou moins forte.

Trois cidres différents :

- Le cidre brut qui doit avoir une teneur en sucres résiduels inférieur à 28 gr au litre.
- Le cidre 1/2 sec, qui doit avoir une teneur en sucres résiduels comprise entre 28 et 42 gr au litre.
- Le cidre doux s'il a une teneur sucres résiduels supérieur à 35 gr au litre.

Les pommes à cidre sont riches en polyphénols que l'on appelait autrefois les tanins végétaux. Vous pourrez servir du cidre brut avec des fromages forts comme le camembert au lait cru ou un livarot. Avec les fruits de mer vous servirez un cidre acidulé. Avec les viandes blanches vous aurez un bel accord avec un cidre 1/2 sec. Sur les desserts à base d'orange et de citron un cidre doux rééquilibrera l'acidité des fruits.

Enfin les desserts au chocolat se marieront très bien avec un cidre 1/2 sec voire brut.

Originellement le cidre était une boisson peu onéreuse, utilisée dans la vie quotidienne, c'est pourquoi dans les pays de production l'expression populaire « ça ne vaut pas un coup de cidre » est assez répandue et signifie que cela n'a aucune valeur.



La pomme est le fruit vedette de l'automne. Elle accompagne à merveille certains plats salés. Des rencontres gustatives inattendues, provoquées par Christophe Payet, chef de cuisine du Bistrot de la Cathédrale, au fil de deux délicieuses recettes. Merci à Lionel Couason pour son accueil chaleureux !

Le Bistrot de la Cathédrale - Place de la cathédrale - 28000 Chartres 02 37 36 59 60

Rillettes de Porc aux pommes et légumes croquants

150 gr de rillettes pur porc
3 pommes Grany Smith
Marinade :
100 ml de vinaigre d'alcool blanc
10 ml d'eau
1 cuillère à soupe de miel
Sel et poivre
1 carotte
¼ de choux fleur



Préparer la marinade.
Couper la carotte en batonnets de 5 cm.
Couper des petites têtes de choux-fleurs, les ébouillanter pendant 3 minutes puis les refroidir.
Ajouter les carottes et les têtes de choux fleur dans la marinade et mettre au frigo pendant 8 h.

Couper 2 pommes Grany Smith en petit dés, les faire revenir dans du beurre et du sucre sur feu vif, jusqu'à obtention d'une couleur brunâtre. Débarrasser et mettre au frigo jusqu'à refroidissement. Ensuite, les mélanger aux rillettes

Pour les chips, couper 1 pomme Grany Smith en fines tranches, disposer ces tranches sur une plaque et mettre au four à 100° pendant 20 mn. Les enlever de la plaque dès qu'elles ont une couleur brunâtre

Pour le dressage disposer une petite quenelle de rillettes sur chaque chips de pommes et accompagner des légumes croquant tout juste sortis de la marinade

Ris de veau en croûte de noisette sauce au cidre

Pour 4 personnes :
4 ris de veau
100 gr de farine
150 gr de poudre de noisettes
50 gr de beurre
350 ml de cidre
350 ml de fond de veau
1 cuillère à soupe de miel
50 gr de sucre
1 feuille de laurier
1 branche de thym

Blanchir et éplucher les ris de veau
Les rouler dans la farine et les faire colorer sur chaque face dans une poêle, avec 25 gr de beurre. Une fois bien coloré, enlever du feu, ajouter le reste du beurre dans la poêle, le faire fondre sans coloration. Tourner les ris de veau sur chaque face, puis les rouler dans la poudre de noisettes. Mettre dans une plaque a four et les cuire pendant 15 mn a 180°.

Pour la sauce : mettre le cidre, le miel, le sucre, le thym et le laurier dans une casserole. Faire réduire de 2/3 et ajouter le fond de veau. Faire réduire de moitié et vérifier l'épaisseur de la sauce. Elle doit être nappante et translucide. Vérifier l'assaisonnement

Ce plat peut être accompagné d'une brunoise de pommes Golden ou d'une purée de pommes de terres, ou encore des deux.

