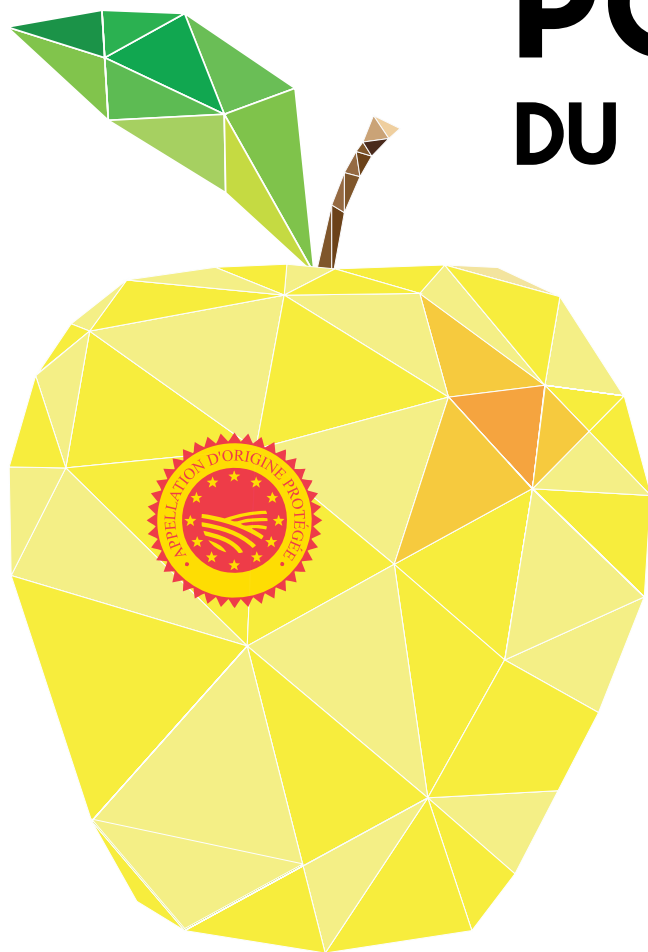




DOSSIER DE PRESSE

POMME DU LIMOUSIN AOP

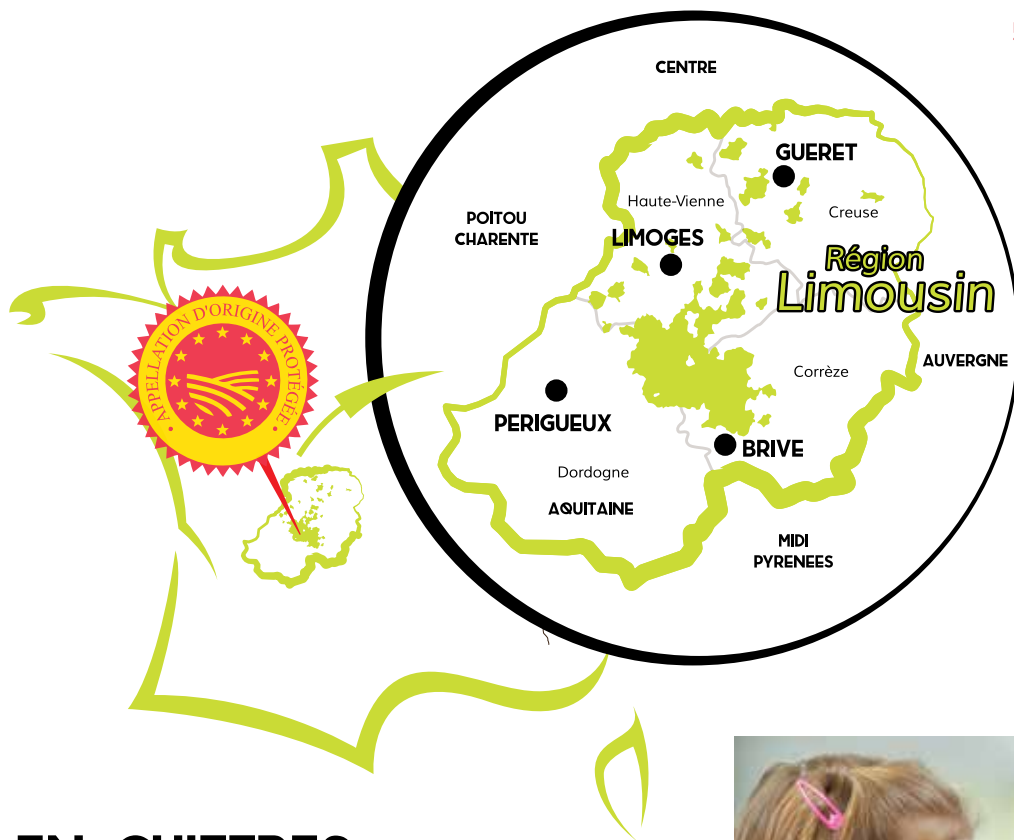


Vous pensiez la connaître...

Ceux qui l'aiment vous en parlent

www.pomme-limousin.org

LA ZONE DE PRODUCTION



Le Limousin représente
5% de la pomme française et
18% de la production
nationale de golden.

60% de la production
est exportée
dans toute l'Europe
(Espagne, Benelux,
Angleterre...).

70% des pommes
produites en Limousin
sont commercialisées
en Grandes et Moyennes
Surfaces (GMS)
dans toute la France.

**CROQUANTE
JUTEUSE
SUCRÉE
ACIDULÉE**

EN CHIFFRES

4 départements - 100 communes
80 à 90 000 tonnes récoltées
2 800 ha de vergers implantés
entre 300 et 500 m d'altitude
sur les plateaux du haut Limousin
et cultivés par 280 pomiculteurs engagés







Jean-Pierre , Pierre-Henri, Michel et Jean-Baptiste Lachaud,
producteurs et éleveurs à Beyssac en Corrèze

DANS LES PAS DE L'AOP POMME DU LIMOUSIN

L'HISTOIRE D'UNE FAMILLE TISSÉE AUTOUR D'UNE POMME D'EXCEPTION

Au départ, il y avait Henri qui, depuis les années 30 élevait des veaux de lait. Son fils Jean-Baptiste travaillant dans l'exploitation depuis les années 60 entend parler d'arboriculteurs limousins ayant planté une variété de pommiers nouvellement arrivée des États-Unis, la Golden. Ces pommiers installés sur d'anciennes châtaigneraies exposées au sud donneraient des fruits excellents et qui se vendraient très bien chez les grossistes de la région.

En 1966, il décide de se lancer dans l'aventure et de planter 2,5ha de pommiers golden avec une variété locale, la Sainte Germaine comme pollinisateur. Ces pommes seront d'abord vendues en direct via des grossistes, quelques années plus tard, il décide d'adhérer au premier groupement de producteurs du Limousin la SIPROFEL à Pompadour. Cette structure propose un service de stockage et met à la disposition des producteurs une chaîne pour qu'ils puissent calibrer eux-mêmes leur production sur une installation professionnelle. En parallèle, il fait évoluer l'atelier bovin vers la sélection pour la reproduction si bien que dans les années 80, Jean-Baptiste est à la tête d'un troupeau de 50 mères reproductrices et de 5 ha de vergers de golden. À ce moment-là, il adhère à la coopérative PERLIM qui, grâce au succès commercial retentissant de la golden du Limousin, est en pleine expansion. En proposant à ses adhérents des installations de conservation et de calibrage, elle leur permet de s'affranchir de ces étapes qui auparavant étaient réalisées par les producteurs et demandait beaucoup de main d'œuvre. C'est à cette époque que Jean-Pierre, son fils aîné rentré du service militaire, décide après sa formation agricole au lycée de Naves (Corrèze), de s'installer sur la ferme qui lui vient de la famille de sa maman sur 18 ha en bovins et ovins. Sur cette exploitation, 5 ha d'anciennes châtaigneraies seront replantées en golden. Quelques années plus tard, c'est Michel l'autre fils de Jean-Baptiste qui rejoint le clan après une carrière parisienne dans la restauration.

PROPOSER UN PRODUIT DE QUALITÉ C'EST BIEN, ENCORE FAUT-IL LE FAIRE SAVOIR !

En 1991, ces 3 Lachaud décident de s'associer en SCEA pour gérer les 65 mères limousines et les 20 ha de pommiers golden pollinisés par une multitude de variétés annexes (gala,

breaburn, chanteclerc, granny, jubilee...) La filière Pomme du Limousin se structure, s'organise et Jean-Pierre s'investit dans le Syndicat de Défense de l'AOP Pomme du Limousin (SDPL) pour l'obtention de l'AOP. Il juge ce signe officiel de qualité indispensable pour se différencier de la concurrence française et étrangère sur le marché de la golden qui devient très encombré. C'est sous sa présidence de 1993 à 2009 que la Pomme du Limousin obtient l'AOC en 2005 et l'AOP en 2009.

LA QUALITÉ OUI, MAIS PAS SEULEMENT

Les Lachaud sont sensibles à la qualité, mais aussi soucieux de préserver ce terroir unique et tellement propice à cette fameuse golden. Ils n'auront cessé de mettre en pratique toutes les avancées proposées en matière de techniques alternatives et douces que l'agriculture raisonnée propose aux arboriculteurs. Ainsi, la confusion sexuelle est pratiquée sur 100% du verger depuis une dizaine d'années et l'observation du verger est devenue une des activités les plus régulières pour conserver un équilibre dans les écosystèmes notamment au niveau de la faune auxiliaire. C'est en veillant à ce que les populations d'insectes ravageurs, tels que les pucerons par exemple, restent à des seuils acceptables que les pomiculteurs régulent le mieux le nombre de leurs interventions. Grâce à cette surveillance rapprochée, on laisse les pucerons dans le verger pour que leurs prédateurs naturels (fourmis, coccinelles, forficules...) trouvent de quoi se sustenter et puissent prospérer assez pour que le nombre de pucerons ne soit pas nuisible pour les pommiers.

UNE EXPLOITATION TOURNÉE VERS LE FUTUR, PIERRE HENRI AUX COMMANDES

Pierre Henri, le fils de Michel rejoint le clan en 2011 après un BTS en horticulture, il laisse volontiers la partie élevage à ses aînés et vaque avec plaisir à la gestion du verger qui le passionne. Il recherche un terrain où s'installer car pour l'instant, il reste salarié de l'exploitation familiale. Les projets sont nombreux car l'exploitation n'est pas du tout irriguée et les nouveaux porte greffe des pommiers plantés ces dernières années sont plus exigeants en eau que les précédentes générations. Le prochain chantier y sera donc consacré mais le désherbage mécanique reste le challenge de Pierre Henri qui souhaite le développer sur une grande partie de l'exploitation.



Serge et Thierry Mouneyrac, grossistes à Rungis

Pour lire l'intégralité de cette interview et découvrir les autres filières Bœuf, Agneau et Porc du Limousin, une BD inédite et de savoureuses recettes, procurez-vous le très bel ouvrage «*Limousin qu'y a-t-il de meilleur ?*» édité chez les Ardents Éditeurs.

En vente dans toutes les librairies
et sur internet 22 €

N° ISBN 978-2-917032-51-0

Remerciements : Les Ardents Éditeurs et Michèle Carreaux.

RUNGIS, CONSECRATION POUR LA POMME DU LIMOUSIN AOP

SERGE ET THIERRY, AMBASSADEURS ENTHUSIASTES DU LIMOUSIN

Dans la gigantesque allée de l'un des pavillons des fruits et légumes, la double enseigne Mouneyrac depuis 1928, Perlum attire le regard. Thierry et Serge Mouneyrac, grossistes, y proposent, entre autres produits de qualité, la Pomme du Limousin AOP. Dans son bureau, près des allées, Thierry rappelle la longue tradition familiale.

Les deux frères se partagent les tâches : Serge est directeur commercial, Thierry s'occupe de la gestion, des contraintes administratives... Ils sont secondés par une équipe formée et efficace de six commis, un vendeur, une caissière, une comptable et vont embaucher une qualitiennne.

Gestionnaire, Thierry, certes. Mais parfait connaisseur des produits du marché.

« Notre panel de fournisseurs va de la grosse coopérative au producteur indépendant. Dans chaque région, on sélectionne les meilleurs terroirs, et dans les meilleurs terroirs, les meilleurs fournisseurs. Et la Golden du Limousin a toujours été de très bonne qualité. »

LE SLOGAN DES MOUNEYRAC : « NOS PRODUCTEURS ONT DU TALENT »

« On leur a demandé de nous vendre ce dont ils étaient le plus fiers ; ils savent exactement ce dont on a besoin. »

Toutefois, la relation de confiance n'exclut pas les contrôles. Des contrôles, 20 à 25 par an, sont confiés à des laboratoires à l'arrivage en fonction des fournisseurs : systématiques si c'est un nouveau producteur indépendant ne réalisant pas lui-même de contrôle ; sans nécessité pour Perlum par exemple, partenaire depuis près d'un demi-siècle, qui pratique 6 ou 7 000 analyses par production.

Ainsi, Mouneyrac Frères, dont le savoir-faire est reconnu, approvisionne en Golden du Limousin magasins de détail, gros détaillants, GMS. Bien que l'exportation reste minoritaire, Serge note que c'est un marché en pleine expansion.

La Golden du Limousin se trouve chez des enseignes prestigieuses à Londres et à Paris, mais affirme Thierry, *« je préfère dire que nos produits sont chez les meilleurs fruitiers de France. C'est là le prestige »*.

Autres spécialités de Mouneyrac Frères : poires et variétés de pommes anciennes. Mais la Golden du Limousin a un caractère unique, elle se distingue parmi des Golden venues d'autres régions. Lors de dégustations *« sur le carreau »*, les a priori sont balayés : les visiteurs sont immédiatement séduits par le parfum, le goût, la texture de la Golden du Limousin.

Pas de doute : *« En Golden, la région Limousin Périgord est le meilleur terroir ! »*



Valérie et Éric Reydet, producteurs
à Saint-Yrieix-la-Perche en Haute-Vienne

POUR L'AMOUR DU RISQUE

UNE HISTOIRE, UN MÉTIER, UNE POMME

Un beau verger bordé de jolies haies et au milieu, la maison de Valérie et Éric adossée à leur hangar. Au départ, rien ne les prédisposait à se rencontrer ni à travailler dans la pomiculture d'ailleurs. Valérie, corrézienne de naissance était assistante maternelle et Éric, normand, était saisonnier (*huîtres, fruits en Ardèche...*). Et puis au début des années 90, Valérie décide de changer de vie. Elle est embauchée pour la cueillette dans un verger corrézien et s'y trouve bien. Elle va rester sur une exploitation pour y travailler régulièrement en tant qu'ouvrière agricole (*éclaircissage, calibrage...*).

En 2000, Éric vient en Limousin pour la cueillette et travaille sous les ordres de Valérie. Le courant passe et ils décident de partir tous les deux « *faire la saison* » dans le Vaucluse, la Drôme et l'Ardèche où la main d'œuvre agricole saisonnière est recherchée. En 2002, un heureux événement les pousse à se stabiliser et c'est le retour en Limousin où Éric prend la direction d'un verger en Corrèze.

LA POMME COMME TREMLIN

4 années de dur labeur plus tard, la coopérative LIMDOR (*en association avec la Chambre d'Agriculture et la Communauté de Communes du Pays de Saint-Yrieix-la-Perche*) recherche des candidats pour leur projet de « verger tremplin ». En effet, la moyenne d'âge des arboriculteurs limousins est assez élevée et très peu de nouveaux vergers sont implantés. L'objectif est simple, aider de jeunes arboriculteurs à s'implanter en les aidant à financer leur projet mais aussi à trouver des terrains disponibles.

Le profil de Valérie et Éric les intéresse car ils sont déjà expérimentés. En 2008, Valérie plante 6,5 ha de verger en ferme relais* pendant qu'Éric prend la direction du verger collectif de Limdor (6ha) tout en travaillant sur la création du verger BIO de la coopérative de 8ha. En 2013, Éric décide de se lancer aussi et rachète les 6 ha de verger appartenant à la coopérative et s'associe à Valérie en SCEA. En 2015, leur exploitation atteint 16 ha.

UNE AMBITION : FAIRE MIEUX AVEC MOINS

Ces 2 perfectionnistes se sont bien trouvés, l'amour du travail bien fait est un de leurs points communs mais pas seulement, la générosité, la simplicité et l'ambition sont aussi leurs moteurs. Les idées fusent et la volonté de faire mieux avec moins les talonne sans cesse.

Leur verger est un véritable inventaire de toutes les pratiques écoresponsables disponibles (*16 ha désherbés mécaniquement, Confusion sexuelle, Système d'irrigation enterré qui économise 20% d'eau et pas mal d'électricité, Amendement organique favorisant l'enracinement, Implantation d'1.2km de haies le long des routes bordant le verger, Implantation d'un corridor écologique, réservoir de faune auxiliaire*).

Fidèles à eux-mêmes, chaque année, les mêmes saisonniers qui travaillaient à leurs côtés auparavant sont embauchés sur leur verger pour la cueillette ou l'éclaircissage.

Les projets sont nombreux, en premier lieu, continuer dans la voie de l'agriculture raisonnée en installant des ruches en 2016 et pourquoi ne pas s'essayer aux framboises dans les prochaines années ?

* La ferme relais consiste pour une structure locale à acquérir un bien agricole et le mettre à disposition d'un agriculteur. Elle bénéficie d'aides financières et permet l'installation d'un nouvel agriculteur n'ayant pas les ressources nécessaires.



Gérard Veillet, restaurateur à Ayen en Corrèze



Pour lire l'intégralité de cette interview et découvrir les autres filières Bœuf, Agneau et Porc du Limousin, une BD inédite et de savoureuses recettes, procurez-vous le très bel ouvrage «*Limousin qu'y a-t-il de meilleur ?* » édité chez les Ardents Éditeurs.

En vente dans toutes les librairies et sur internet 22 €

N° ISBN 978-2-917032-51-0

Remerciements : Les Ardents Éditeurs et Michèle Carreaux.

L'ART DE LA POMME

UN ARTISTE PARISIEN EN CORRÈZE

Au début des années 1970, Gérard Veillet partageait avec trois artistes, un petit atelier à Paris. Se sentant trop à l'étroit, dans l'enthousiasme de l'après 68, lui, céramiste sculpteur, ses amis, sculpteur, peintre, photographe assembleur, ont cherché, au Sud, un lieu qui pourrait les accueillir. Après de nombreuses et vaines démarches, ils reçoivent une proposition d'Ayen, en Corrèze. Et c'est le coup de cœur pour la Boissière ! Avec l'aide et le soutien actifs du maire, heureux d'accueillir des artistes, les quatre amis vont progressivement redonner vie aux bâtiments et proposer des ateliers de pratique artistique. Le succès est immédiat, mais le confort des lieux est rudimentaire.

Petit à petit, au cours des années, chacun de ses trois compagnons s'en va vers d'autres cieux. Gérard transforme la Boissière : l'été, pour les stagiaires, chambres d'hôtes puis table d'hôtes ; enfin, au début des années 2 000, elle devient un hôtel d'hôtes qui accueille des stages de céramique, et s'ouvre aussi à de simples amoureux des vieilles pierres, de la nature, de la tranquillité, chacun ayant le choix entre le restaurant traditionnel ou la table d'hôtes.

LE DERNIER DES QUATRE MOUSQUETAIRES : POUR... LA POMME !

Gérard reste l'artiste de ses débuts : créateur, soucieux de transmettre sa passion de la céramique, il anime des stages à la Boissière, et intervient aussi dans les écoles et collèges de la région, auprès d'associations et de centres culturels. La Boissière accueille régulièrement des artistes contemporains, des marchés de la céramique et de créations artisanales.

Mais Gérard est également un excellent ambassadeur de la pomme du Limousin AOP. Situé sur la Route de la Pomme, acteur de la filière Viandes et Pommes du Limousin AOP, il intègre à ses menus ce fruit de prestige. Si elle accompagne toujours le petit déjeuner, elle est aussi présente dans trois recettes permanentes. Dans le beau « *Mille-feuille limousin* » : la pomme, vidée, est tranchée en rondelles entre lesquelles s'intercale une mousse de chèvre frais aux noix pilées. Jambon de pays et miel complètent cet appareil. Dans le suprême de volaille lardé de pommes, enfin, dans la crème brûlée pommelée. En céramique vernissée, le fruit décore la Boissière.

C'est aussi le cadeau qu'offre Gérard à ses stagiaires, souvenir de leur séjour au pays de la pomme.



Gilles et Étienne Sagne,
producteurs à Dussac en Dordogne

LA PASSION DE PERE EN FILS

LA DORDOGNE, UN PAYS DE COCAGNE

À la frontière de 2 régions, porte entre Périgord et Limousin, la région de Lanouaille sied bien à la pomiculture. Depuis près de 70 ans, on y cultive la golden à côté des noyers, des châtaigniers et des canards à foie gras.

C'est dans ce terroir bien particulier de Dordogne, que l'on récolte pourtant près d'un tiers des fameuses Pommes du Limousin AOP. On retrouve ici les mêmes particularités climatiques et géologiques que dans la zone située en Limousin où la golden révèle croquant et bon équilibre en sucre et en acidité.

20 ANS POUR CRÉER UN VERGER

La famille SAGNE s'est lancée dans la pomme dans les années 90, Gilles le père élevait jusqu'à cette date des ovins, des bovins et cultivait des céréales. Il choisit de se diversifier vers l'arboriculture afin de pallier aux fluctuations des cours de ces productions. Il plante alors 5ha de golden et adhère à la SICA MEYLIM à Sarlande (24) Au fil des ans, la surface dévolue aux pommiers augmente pour arriver à 15ha en 1999, elle reste stable jusqu'à aujourd'hui.

Dans la famille SAGNE, donnez-moi Martine, l'épouse de Gilles qui travaillait aussi dans la pomme puisqu'elle était salariée de la SICA MEYLIM, jusqu'à son départ en retraite il y a quelques années. Et comme une exploitation aussi florissante ne saurait périlcliter lors de son départ à la retraite, Gilles, en bon gestionnaire, a tout préparé avec son fils Étienne.

TRANSMETTRE SON EXPLOITATION ET SES VALEURS

En 2013, Étienne abandonne son précédent emploi de vendeur dans une grande enseigne d'électroménager pour être salarié de l'exploitation. Passionné de mécanique, il s'éclate sur les machines agricoles et s'épanouit en «apprenant le métier» aux côtés de Gilles. La passion se transmet et les valeurs aussi. Ces deux-là ont une vision moderne de l'agriculture ; observation du verger, diminution des intrants, autonomie en céréales pour la partie élevage... Bref, ils sont de toutes les innovations et tentent toutes les expériences sur leurs parcelles pour savoir ce qui fonctionnera, ce qui sera rentable et ce qui permettra de vivre en bonne harmonie avec ce beau pays, leurs voisins et de proposer aux consommateurs un produit bon et sain.

C'est avec une pointe de fierté que Gilles affirme «depuis 2010, on a pas fait un acaricide !». Grâce à la technique alternative appelée «confusion sexuelle», les papillons carpocapse ne se reproduisent plus. Et du coup, les populations sont contenues à des taux acceptables dans le verger.

Cette année, Gilles a pris sa retraite, Il continue bien sûr de conseiller son fils mais c'est à Étienne de reprendre le flambeau. Au printemps dernier, il a testé sur 50% de l'exploitation l'éclaircissage mécanique qui consiste à passer une machine munies de fouets sur les bouquets floraux afin de faire tomber une partie des futures pommes. Le résultat est positif même si la technique reste délicate et demande à être améliorée.



LE LIMOUSIN, TERRE DE L'AGRICULTURE DURABLE

Le Limousin est depuis longtemps une locomotive pour le développement et la mise en place des techniques vertueuses et douces.



Depuis plus de 30 ans, les producteurs de pommes du Limousin financent le **centre d'expérimentation** de Saint-Yrieix-la-Perche. Ce centre permet de tester de nouvelles techniques ayant bien fonctionné à l'étranger ou issues de l'agriculture biologique.

Les producteurs mènent une **lutte intégrée** en introduisant des prédateurs naturels des ravageurs (coccinelles, acariens, mésanges...) en recourant à la confusion sexuelle pour les papillons qui pondent leur œufs dans les pommes. C'est en surveillant très régulièrement le verger pour évaluer les populations d'insectes que le producteur choisit de n'intervenir que si la récolte est mise en péril par une population de ravageurs devenue trop importante malgré ces techniques.



Cette volonté d'amélioration des pratiques est bien ancrée dans l'esprit des pomiculteurs limousins puisqu'ils sont tous **signataires Charte Qualité** des Pomiculteurs de France « Vergers écoresponsables ». En signant cette charte les producteurs s'engagent en premier lieu **observer et comprendre la vie du verger**. Ensuite, agir avec mesure pour respecter les équilibres naturels en limitant autant que possible les traitements et en utilisant le meilleur des techniques, qu'elles soient agréées en agriculture biologique ou en conventionnel.



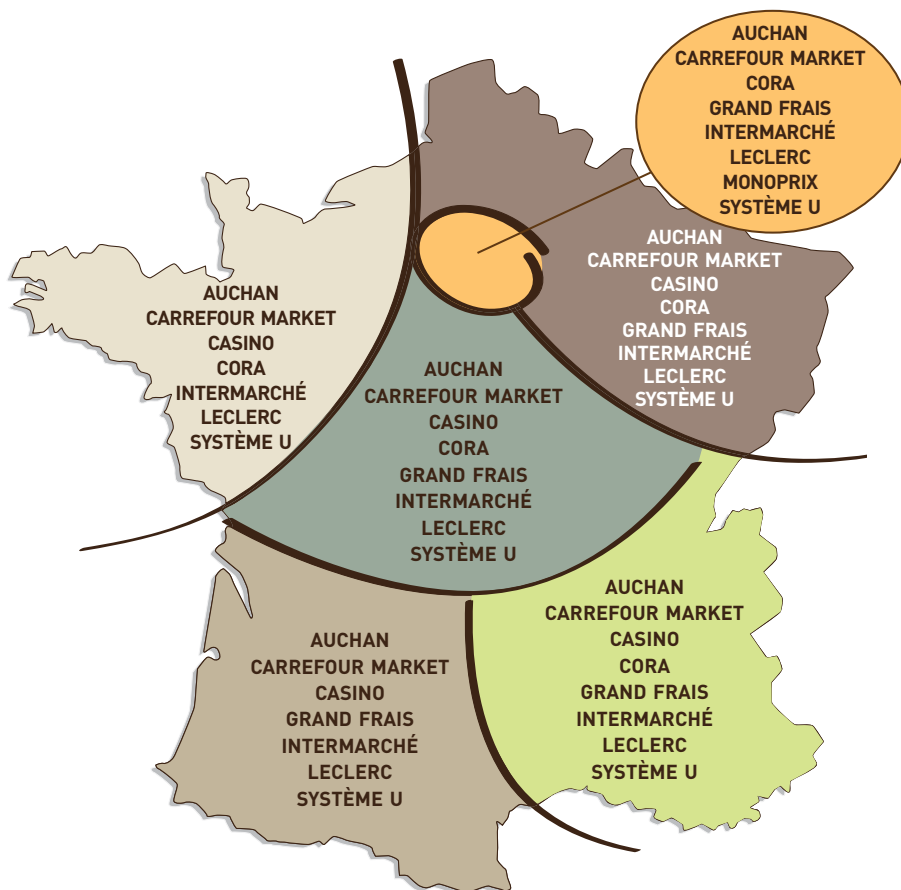
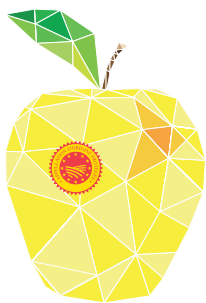
En ce sens, pour participer activement au déploiement de la loi ECOPHYTO, le Limousin abrite un des seuls réseaux pomicoles d'expérimentation de France et teste chez 10 producteurs participants des **nouvelles techniques visant à produire mieux** avec moins de moyens. Ces techniques sont déployées dans d'autres exploitations limousines suivant leur performance technique et économique.



CHARTÉ

Toujours avec un temps d'avance, dès 2010, les producteurs du Limousin, en partenariat avec la chambre d'agriculture de Corrèze ont pour la première fois en pomiculture, édité une **charte de bonnes pratiques** pour favoriser les relations de bon voisinage entre riverains des vergers et pomiculteurs.

Par exemple : Le désherbage mécanique gagne du terrain grâce à ce nouvel outil qui permet de désherber 2 rangs simultanément.



Retrouvez la Pomme du Limousin AOP dans de nombreuses enseignes nationales et dans toutes les régions de France.



RETROUVER LA POMME DU LIMOUSIN AOP PRES DE CHEZ SOI



REPÈRE

Recherchez la mention Pomme du Limousin AOP sur le sticker de vos pommes ou le logo européen de l'AOP.



Les Pommes du Limousin AOP sont présentes dans vos grandes surfaces, magasins primeurs et sur les marchés du 1^{er} novembre au 31 juillet.

Chez vos détaillants, retrouvez la Pomme du Limousin AOP sous les marques des 4 coopératives fruitières du Limousin...



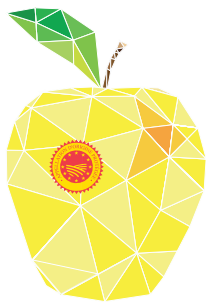
... Et chez les expéditeurs indépendants : Eifel, Scea Teulet et les Vergers de Saint-Laurent.



POINTS DE VENTE

De nombreux primeurs sont fidèles à la Pomme du Limousin AOP.

Retrouvez la liste pour Paris et sa région sur www.pomme-limousin.org (rubrique Points de vente).



A CROQUER

IDEES RECETTES



SALADE THAI

bœuf, coriandre & Pommes du Limousin AOP



FACILE

Temps de préparation : 10 mn
Temps de cuisson : pas de cuisson

2 pers.

Ingrédients

2 Pommes du Limousin AOP
300 g de filet de bœuf cuit émincé
1 concombre français
80 g d'Emmental
1 bouquet de coriandre

1 c. à c. de gros raisins de Corinthe
1 c. à c. d'huile de sésame
1 c. à c. de sauce soja
1 pincée de gingembre en poudre
1 jus de citron vert

Préparation

La veille : Pelez et épépinez le concombre. Coupez-le en dés. Faites dégorger dans une passoire avec un peu de sel. Réservez au réfrigérateur.

Le jour même : Lavez et ciselez la coriandre. Épluchez les Pommes du Limousin. Épépinez-les et coupez-les en dés. Coupez l'Emmental en dés.

Faites un lit de coriandre au fond des assiettes. Disposez les tranches de filets de bœuf cuit en quinconce. Ajoutez les dés de concombre, les lamelles d'Emmental et les dés de Pommes du Limousin. Incorporez les gros raisins de Corinthe.

Arrosez la salade de Pommes du Limousin avec le jus de citron vert. Versez l'huile de sésame et de soja. Saupoudrez-la de poudre de gingembre. Arrosez-la encore d'un léger filet de citron si nécessaire.

La viande peut être servie froide ou tiède.

BROCHETTES DE POULET MARINEES

aux Pommes du Limousin AOP



FACILE

Temps de préparation : 15 mn

Temps de marinade : 2 h

Temps de cuisson : 14 mn

2 pers.

Ingrédients

2 belles Pommes du Limousin AOP
800 g de blanc de poulet
100 ml de sauce Yakitori
(15 cl de sauce soja + 1 c. à s. de sucre
+ 8 c. à s. de saké + 8 c. à s. de mirin)

2 cuillères à soupe de miel
2 cuillères à soupe de graines de sésame
4 cuillères à soupe de jus de pomme
4 cuillères à soupe d'huile de colza

Préparation

Nettoyer, éplucher et évider les pommes. Découper en morceaux de même taille le poulet et les pommes. Dresser les brochettes en alternant poulet et pomme.

Mélanger la sauce Yakitori avec le reste des ingrédients et y faire mariner les brochettes pendant environ 2 heures.

Faire griller les brochettes durant environ 7 minutes de chaque côté.

Servez accompagné d'une salade verte et de champignons grillés.

Astuce

Vous pouvez insérer des dés d'oignons doux dans les brochettes.

TARTE AUX POMMES DU LIMOUSIN AOP

caramélisée à la vergeoise



FACILE

Temps de préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 25 mn

6 pers.

Ingrédients

150 g de farine
75 g de beurre ramolli + 20 g
75 g de sucre
1 jaune d'œuf

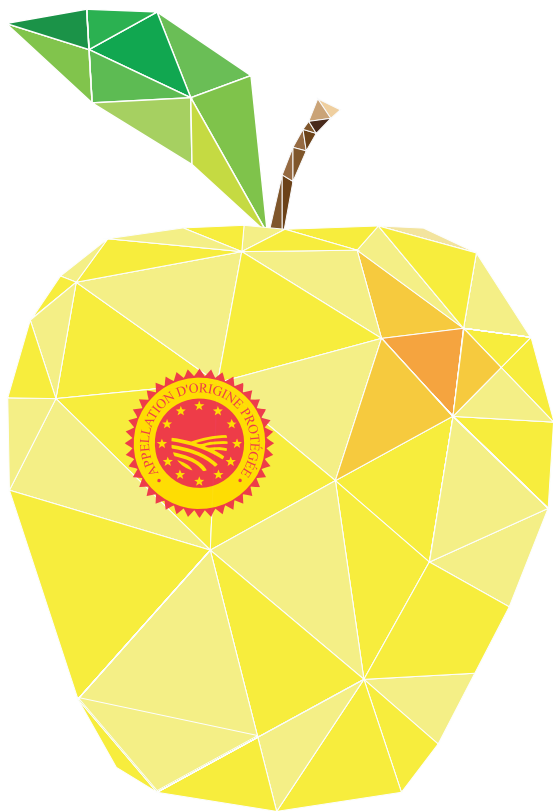
Une pincée de sel
4-5 Pommes du Limousin AOP suivant le calibre
4 c. à s. de vergeoise brune ou blonde
suivant vos goûts

Préparation

Préchauffer le four à 190°.

Sur le plan de travail ou dans un cul de poule, verser la farine en monticule et faire un puits au milieu. Dans le milieu, verser côte à côte le jaune d'œuf, la pincée de sel, le beurre et le sucre. Malaxer d'abord le sucre et le beurre ramolli. Une fois le mélange réduit en « pommade », intégrer petit à petit le jaune. Terminer par intégrer la farine en sablant la pâte entre les paumes de main sans trop malaxer. Former une boule de pâte (on peut ajouter quelques gouttes de lait) et réserver une heure au frigo.

Abaisser la pâte à la main directement dans le fond du moule légèrement beurré. Saupoudrer de 2 c. à s. de vergeoise, disposer les pommes en rond, saupoudrer du reste de la vergeoise et mettre les 20 g de beurre coupés en morceaux sur les pommes et enfourner pour 20-25 mn. Déguster tiède.



CONTACT PRESSE

POMME DU LIMOUSIN AOP

Informations, photos, recettes, contacts...

POMMES DU LIMOUSIN

Bois Redon 19230 ARNAC-POMPADOUR

AUDREY SCHWERTZ

Port. 06.70.60.59.99 • Tél. 05.55.73.31.51

Mail : info@pomme-limousin.org



[/aoppommelimousin](https://www.facebook.com/aoppommelimousin)

www.pomme-limousin.org

avec le soutien de

