



L'AOP POMME DU LIMOUSIN S'IMPOSE EN INVITÉ DE PRESTIGE POUR LES FÊTES !

La Pomme du limousin se refait une beauté cette année avec une sélection de recettes qui la place aux côtés d'aliments aussi nobles que le foie gras, le saumon ou la pintade... Et pour cause, aussi bonne crue que cuite, ce n'est pas un hasard si cette pomme est la seule en France à posséder une AOP !

De nombreuses associations culinaires mettent en valeur son équilibre entre sucre et acidité : elle se marie aussi bien avec une salade, qu'en accompagnement d'un poisson ou d'une viande et s'intégrera parfaitement à des recettes festives.

La pomme du Limousin, pourquoi un tel prestige ?

- Les vergers sont implantés **dans le Limousin depuis l'Antiquité**. Les romains avaient déjà remarqué que les pommes cultivées ici sont meilleures !
- Une pomme aux qualités gustatives uniques, dotée d'une **exceptionnelle et naturelle aptitude à la conservation**, notamment grâce à l'altitude.
- Un savoir-faire développé par les acteurs de la filière qui, pour tirer parti des handicaps naturels du terroir limousin (l'altitude et le climat rude limitant les rendements) ont fait le choix de la **qualité par rapport à la quantité**.



QUI SOMMES-NOUS ?

Depuis 2007, la Pomme du Limousin AOC prend une dimension européenne en décrochant la certification AOP (Appellation d'Origine Protégée). L'AOP désigne des produits qui ont été élaborés dans une aire géographique déterminée, en mettant en œuvre le savoir-faire reconnu de producteurs locaux.



NOËL, SAINT SYLVESTRE ET SAINT VALENTIN, DÉCOUVREZ NOS TROIS RECETTES POUR TROIS FÊTES D'EXCEPTION !

CONTACT PRESSE

AOP Pomme du Limousin
Audrey SCHWERTZ – info@pomme-limousin.org
05 55 73 31 51 – 06 70 60 59 99
www.facebook.com/aoppommelimousin/



NOËL

PINTADE RÔTIE AUX CHÂTAIGNES ET POMMES DU LIMOUSIN AOP



Et si on apportait une touche de nouveauté à nos traditions ?

INGRÉDIENTS POUR 4-5 PERSONNES

Niveau : **facile** • Temps de préparation : **10 mn** • Temps de cuisson : **55 mn**

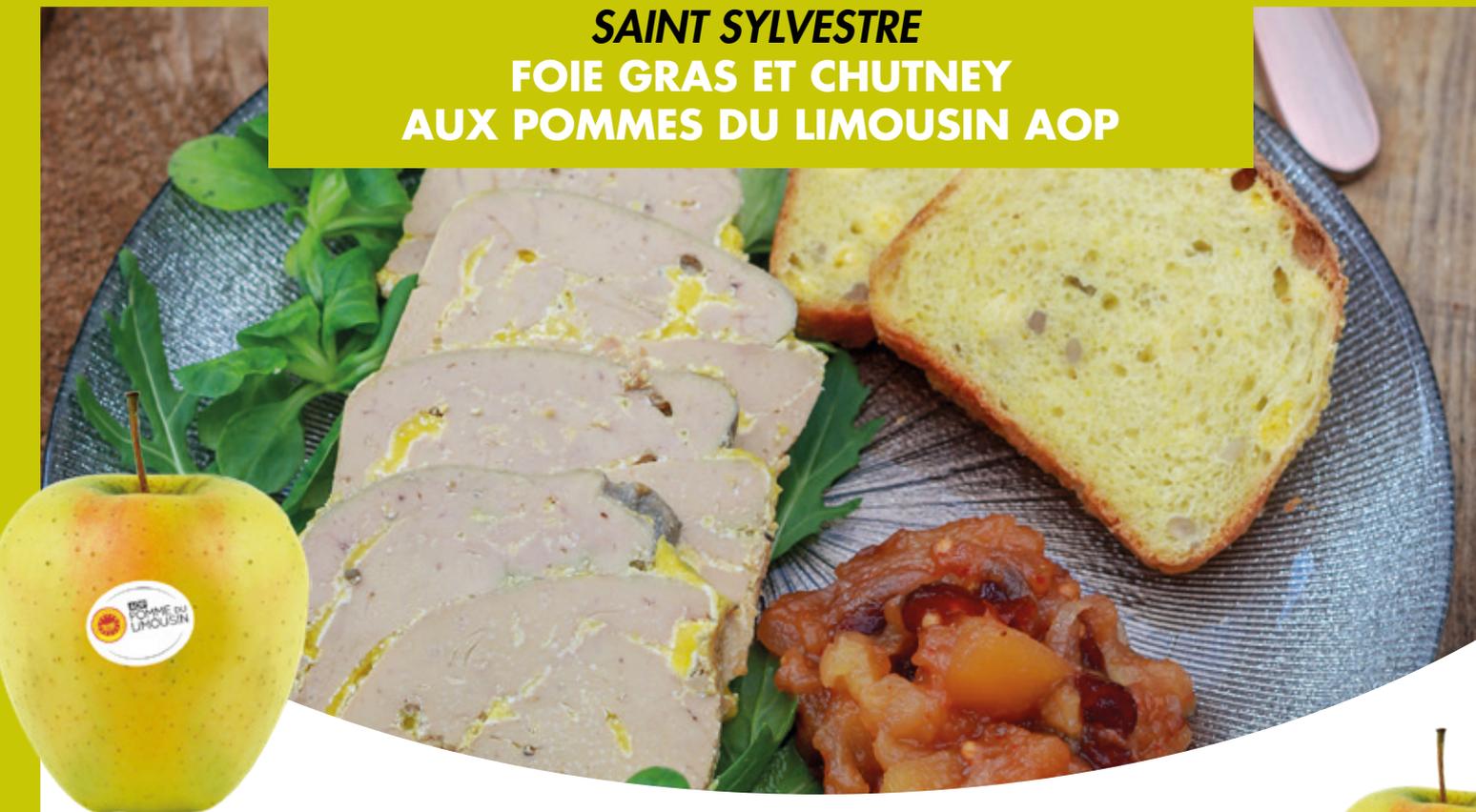
1 pintade d'environ 1 kg	1 tête d'ail	2 c à s d'huile d'olive
2 pommes du Limousin AOP	1 oignon jaune	20 cl de bouillon de volaille
400 g de châtaignes cuites et pelées	1 branche de thym	Fleur de sel
	1 feuille de laurier	Poivre du moulin

LES ÉTAPES

- 01** Préchauffer le four à 200°C.
- 02** Enduire la pintade d'huile d'olive et la déposer dans une cocotte pouvant aller au four (l'idéal étant une cocotte en fonte). Saler et poivrer sur toutes les faces.
- 03** Peler et couper l'oignon en morceaux. Couper la tête d'ail en 2. Déposer le tout dans la cocotte ainsi que le thym et le laurier.
- 04** Arroser avec le bouillon de volaille.
- 05** Couvrir et cuire 40 minutes au four à 200°C.
- 06** Couper les pommes en 2, ôter le trognons avec une cuillère à pomme parisienne, puis couper en quartiers.
- 07** Déposer les châtaignes et les quartiers de pomme dans la cocotte puis poursuivre la cuisson 10 à 15 minutes.
- 08** À déguster à la sortie du four, arroser généreusement de sauce légèrement sucrée.



SAINT SYLVESTRE FOIE GRAS ET CHUTNEY AUX POMMES DU LIMOUSIN AOP



Aussi bon en apéro qu'en entrée, la pomme du Limousin sublime le foie gras grâce à son équilibre qui oscille entre le sucré et l'acidulé, à tester absolument !

INGRÉDIENTS POUR 4-6 PERSONNES

Niveau : **facile** • Temps de préparation : **5 mn** • Temps de cuisson : **40 mn**

1 joli foie gras cuit	50 g de cranberries	1/2 c à c de graines de moutarde
2 pommes du Limousin AOP	50 g de sucre roux	1 c à c de gingembre en poudre
1 oignon blanc	60 cl de vinaigre de cidre	Sel et Piment d'Espelette

LES ÉTAPES

- 01** Peler, évider et couper les pommes en petits dés.
- 02** Peler et émincer l'oignon blanc.
- 03** Réunir tous les ingrédients dans une casserole, assaisonner en sel et en piment d'Espelette.
- 04** Bien mélanger et cuire à feu doux à couvert pendant 30 minutes. Remuer de temps en temps.
- 05** Ôter le couvercle et poursuivre la cuisson 10 minutes.
- 06** Laisser refroidir le chutney à température ambiante et réserver dans un bocal.
- 07** Dresser les assiettes avec une ou deux tranches de foie gras, de chutney aux pommes et de pain.



SAINT VALENTIN ROSE FEUILLETÉE POMME DU LIMOUSIN AOP À LA CANNELLE



Quoi de mieux qu'une pomme en forme de rose pour marquer le coup et faire plaisir à votre bien aimé(e) ?

INGRÉDIENTS POUR 6-8 PERSONNES

Niveau : **intermédiaire** • Temps de préparation : **20 mn** • Temps de cuisson : **40 mn**

1 pâte feuilletée rectangulaire
(24*32)

2 pommes du Limousin AOP
25 cl d'eau

30 g de sucre semoule

1 bâton de cannelle

1/2 c à c de cannelle en poudre

1 à 2 c à s de beurre fondu

Sucre glace



LES ÉTAPES

- 01 Chauffer l'eau avec le sucre semoule, le bâton de cannelle et la cannelle en poudre.
- 02 Porter à petites ébullitions pendant 5 minutes.
- 03 Pendant ce temps, ôter le trognon des pommes puis les couper en rondelles d'environ 1 mm d'épaisseur. Couper ces rondelles en 2 puis les déposer dans le sirop léger à la cannelle. Stopper la cuisson, couvrir et laisser reposer une dizaine de minutes.
- 04 Egoutter les tranches de pommes sur du papier absorbant.
- 05 Préchauffer le four à 180°.
- 06 Couper des bandes de pâte feuilletée de 4 cm de large sur 24.
- 07 Badigeonner la bande de beurre fondu. Déposer des tranches de pommes sur la partie haute de la bande (elles dépasseront de la bande de pâte) en les chevauchant, rabattre délicatement la partie inférieure de la pâte sur les pommes.
- 08 Rouler la bande sur elle même en serrant un peu afin d'obtenir une belle rose.
- 09 Déposer cette 1ère rose dans un moule à muffin beurré au préalable.
- 10 Renouveler l'opération puis mettre à cuire 30 minutes à 180°.
- 11 A la sortie du four attendre quelques minutes avant de démouler.
- 12 Saupoudrer de sucre glace au moment de servir.

