



Apple



Manzana



Apfel



Mela

Simone la Pomme

NOM D'ORIGINE

"malus domestica", nom latin de la pomme

Pour la petite histoire...

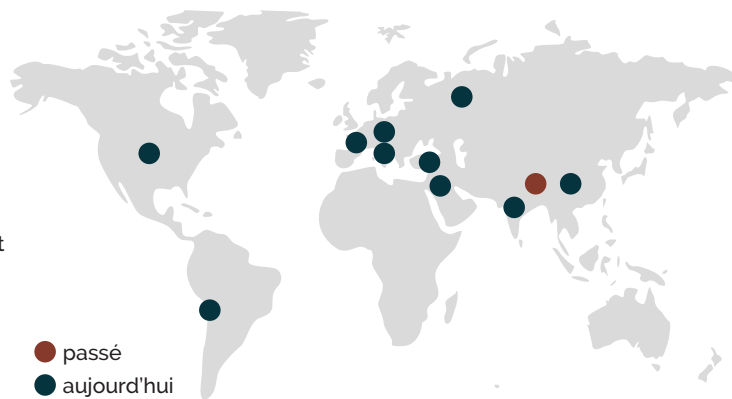
La pomme est apparue sur Terre, à l'état sauvage, il y a quatre-vingts millions d'années. A l'époque néolithique, elle gagne l'Europe grâce à des périodes de réchauffements climatiques. Des recherches archéologiques ont mis à jour des vestiges de pommes dans des villages lacustres néolithiques de Suisse et d'Italie du Nord.

Au Moyen-Âge, les monastères et les couvents jouent un rôle important dans le développement de sa culture. Les pommes évoluent au fil des siècles, sélectionnées pour leurs qualités gustatives, leur résistance, leur rendement, etc.



D'où vient la pomme ?

A l'origine la pomme provient du sud du Caucase jusqu'au Sinkiang (Ouest de la Chine).



● passé
● aujourd'hui



Et aujourd'hui ?

En Chine, aux Etats-Unis, en Turquie, en Pologne, en Italie, en Inde, en France, au Chili, en Iran, et en Russie



J'en veux dans mon jardin !

J F M A M J J A S O N D

■ Récolte



Quels sont ses bienfaits ?



Système immunitaire



Pour les dents



Pour le sportif



Anti-âge



Allié du régime



Asthme & bon coeur



Allez ! Aux fourneaux !

Crumble aux pommes

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min

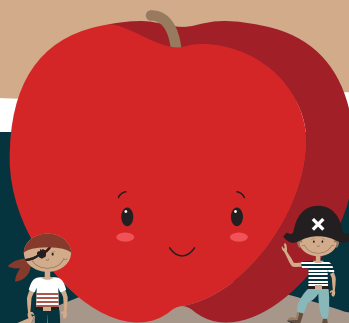
Cuisson : 25 min

INGRÉDIENTS

- 1 kg de pomme
- 150 g de farine
- 75 g de beurre + une noisette pour beurrer le plat
- 250 g de sucre semoule
- 1 cuillère à café rase de cannelle en poudre
- 1 l de glace vanille

ÉTAPE

- 1 - Préchauffer le four à thermostat 8.
- 2 - Eplucher, épépiner et couper les pommes en gros morceaux. Les faire réduire à feu fort 2 mn avec une cuillerée à soupe d'eau puis maintenir la cuisson à feu doux pendant 7 à 8 mn.
- 3 - Ecraser les derniers gros morceaux de pommes à la fourchette. Mélanger les pommes avec 125 g de sucre et 1/2 cuillère à café de cannelle. Verser ce mélange dans un plat à gratin beurré.
- 4 - Travailler énergiquement le beurre. Incorporer le reste du sucre et de la cannelle, ainsi que les 150 g de farine, puis travailler le tout avec les doigts afin d'obtenir un sable grossier.
- 5 - Répartir sur la compote et cuire au four 25 mn (grille centrale).



3++ pirates