

Émission 1 - Automne 2023

À TOMBER DANS LES POMMES !!



RÔTI DE PORC AUX POMMES CARAMÉLISÉES

Ingrédients

1 MORCEAU DE LONGE DE PORC DE 3-4 LBS

¼ T DE BEURRE

2 C À SOUPE D'HUILE

2 OIGNONS

1 ½ T DE COMPOTE DE POMME NON SUCRÉ

2 C À SOUPE DE MOUTARDE À L'ANCIENNE

3-4 T DE BOUILLON DE POULET

4 T DE GRELOTS DE POMME DE TERRE ENTIÈRES

4 POMMES (LOBO OU CORTLAND) ÉPELUCHÉES ET COUPÉES EN GROS QUARTIER

¼ T DE BEURRE

½ T DE MIEL

SEL & POIVRE

Préparation

PRÉCHAUFFER LE FOUR À 350F

DANS UN CHAUDRON À FOND ÉPAIS, FONDRE LE PREMIER QUART DE TASSE DE BEURRE AVEC L'HUILE

Y FAIRE SAISIR LA VIANDE DE TOUS LES CÔTÉS

RETIRER LA VIANDE ET RÉSERVER

AJOUTER LES OIGNONS EN GROS MORCEAUX, LA COMPOTE DE POMME ET LA MOUTARDE À L'ANCIENNE

BIEN MÉLANGER

Émission 1 – À TOMBER DANS LES POMMES !!!

Émission 1 - Automne 2023

À TOMBER DANS LES POMMES !!



Y REMETTRE LA VIANDE

AJOUTER LE BOUILLON DE POULET

SALER ET POIVRER

PORTER DOUCEMENT À ÉBULLITION

DÉPOSER AU FOUR DURANT 2H30

AJOUTER LES GRELOTS DE POMME DE TERRE

REMETTRE AU FOUR ENCORE 1H30 OU JUSQU'À CE QUE LA VIANDE SE DÉTACHE ET QUE

LES POMMES DE TERRE SOIENT CUITES

JUSTE AVANT DE SERVIR, DANS UNE POELE ANTI-ADHÉSIVE, FONDRE LE DEUXIÈME QUART DE TASSE DE BEURRE

AJOUTER LES QUARTIERS DE POMMES

FAIRE GRILLÉ DE TOUS LES CÔTÉS

ARROSER DE MIEL

SALER ET POIVRER

FAIRE CARAMÉLISER

GARNIR DE RÔTI DE PORC ET SES GRELOTS AVEC LES POMMES

SERVIR IMMÉDIATEMENT

Bon appétit !

Émission 1 – À TOMBER DANS LES POMMES !!!

Émission 1 - Automne 2023

À TOMBER DANS LES POMMES !!



SALADE DE BETTERAVES JAUNES AUX POMMES & CANNEBERGES

Ingrédients

4 – 5 BETTERAVES JAUNES CUITES ET ÉPELUCHES

2 POMMES

½ T DE CANNEBERGES SÉCHÉES

2 C À SOUPE DE GRAINE DE TOURNESOL

¼ T D'HUILE DE CANOLA

2 C À SOUPE DE VINAIGRE DE CIDRE

1 C À SOUPE DE MIEL

SEL & POIVRE

LAITUE FRISÉE POUR LA GARNITURE

Préparation

COUPER LES BETTERAVES EN CUBE DE ½ PO ENVIRON

COUPER LES POMMES EN CUBES DE LA MÊME GROSSEUR

METTRE DANS UN SALADIER

AJOUTER LES GRAINES DE TOURNESOL ET LES CANNEBERGES

MÉLANGER ENSEMBLE HUILE, VINAIGRE, MIEL

ARROSER LA PRÉPARATION DE CETTE VINAIGRETTE

SALER ET POIVRER

MÉLANGER DÉLICATEMENT

LAISSER MARINER UNE HEURE AU RÉFRIGÉRATEUR POUR PLUS DE SAVEUR

SERVIR SUR UNE FEUILLE DE LAITUE

Bon appétit !

Émission 1 – À TOMBER DANS LES POMMES !!!

Émission 1 - Automne 2023

À TOMBER DANS LES POMMES !!



CHAUSSON AUX POMMES ET SA SAUCE AU SUCRE À LA CRÈME

Ingrédients

4 POMMES (LOBO OU CORTLAND)

1 ROULEAU DE PÂTE AU BEURRE

SUCRE BLANC

1 ŒUF

SUCRE À PÂTISSERIE (FACULTATIF)

SAUCE

½ T CASSONADE

½ T SUCRE

½ T DE CRÈME 35%

Préparation

DÉGELER LA PÂTE AU BEURRE AU RÉGRIGÉRATEUR LA VEILLE IDÉALEMENT

ÉPELUCHER LES POMMES ET LES VIDER DE LEURS CŒURS SANS LES COUPER

DÉROULER LA PÂTE

DIVISER LA PÂTE EN QUATRE CARRÉ ÉGAUX

DÉPOSER UNE POMME SUR CHAQUE CARRÉ DE PÂTE

REEMPLIR LE CENTRE DE SUCRE BLANC

REFERMER LA PÂTE EN COUVRANT TOUTE LE POMME

BADIGEONNER À L'ŒUF

DÉPOSER DU SUCRE À PÂTISSERIE SUR LE DESSUS

DÉPOSER SUR UNE PLAQUE À CUISSON RECOUVERTE DE PARCHEMIN

CUIRE AU FOUR À 350F DURANT ENVIRON 45 MIN

Émission 1 – À TOMBER DANS LES POMMES !!!

Émission 1 - Automne 2023

À TOMBER DANS LES POMMES !!

POUR FAIRE LA SAUCE :

DANS UN CHAUDRON, MÉLANGER ENSEMBLE SUCRE, CASSONADE, CRÈME

PORTER À ÉBULLITION

SERVIR AVEC UN CHAUSSON

IRRÉSISTIBLE COMME DESSERT !!!



Bon appétit !

Émission 1 – À TOMBER DANS LES POMMES !!!