

☞ *Sa taille est très variable selon les variétés et les conditions de végétation. Sa couleur à maturité, allant du vert au rouge plus ou moins foncé en passant par une grande variété d'intermédiaires vert, jaune, orangé ou de couleurs plus ou moins panachées.*



Pomme

● **Conseils** —

L'utilisation de la pomme est presque illimitée. On consomme la pomme nature, cuite, déshydratée ou confite. On la transforme en compote, en gelée, en confiture, en marmelade, en conserve au sirop, en beurre de pommes, en chutneys, en vinaigre...

● **Stockage** —

Les pommes se conservent quelques semaines au réfrigérateur. Ne pas stocker avec d'autres fruits pour éviter que l'acidité des pommes ne les fasse mûrir trop vite.

● **Le saviez vous ?** —

Dans la mythologie gréco-romaine la pomme est considérée comme un cadeau amoureux au même titre que la rose.

● **Recette "Crumble aux pommes"** Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 5 à 6 pommes
- 200 g de farine

- 125 g de beurre
- 125 g de sucre

- ☞ Epluchez 5 à 6 pommes, répartissez-les dans un plat beurré.
- ☞ Préparez la pâte en mélangeant la farine avec le sucre et le beurre partiellement fondu.
- ☞ Parsemez la pâte sur les pommes.
- ☞ Puis enfournez 30 minutes à 180°C (th. 6).