

L'ACTU LACTÉE

CUISINE, CREATIVITE, ASTUCES
NEWSLETTER PRESSE #OCTOBRE 2021

Des pommes... des poires et des produits laitiers !

*Et voilà l'été est fini ...
l'automne frappe à notre porte avec
ses délicieux fruits de saison comme
les pommes acidulées, les poires juteuses
et délicatement sucrées.
Elles se marieront parfaitement bien
avec les produits laitiers...*



Julie Mechali / Annelise Chardon / Cniel

Des idées recettes pour aimer l'automne...



Pomme ou poire ? Difficile de choisir...

Alors coupons la poire en deux, et la pomme aussi en proposant des idées recettes où ces fruits d'automne pourront s'échanger au gré des envies...

Pour des **salades automnales aussi gourmandes que celles de l'été**, la pomme ou la poire s'associent en dés croquants avec du fromage (abondance, fourme de Montbrison, pont-l'évêque...) et des noix. Ce trio classique agrémenté idéalement des endives, du chou, du céleri-branché ou de la mâche.

Dans une poêle, faire revenir dans du beurre salé des lamelles de pommes ou poires, puis saupoudrer de sucre pour les faire caraméliser. Ces quartiers de **fruits caramélisés** accompagneront avec délectation une volaille ou un magret de canard, une réjouissance avec un yaourt, du fromage blanc, du riz au lait, un ravissement sur une tartine de pain grillée accompagnée de tranche de brie ou de reblochon.

Pour consommer un max de fruits, c'est le **gâteau** invisible qui s'impose : il en contient tellement que la pâte en devient presque imperceptible ! Pour un goûter express, le simple gâteau au yaourt peut se customiser avec des pommes compotées à la cannelle ou des dés de poires vanillées.

Une tarte aux pommes ou aux poires à l'ancienne, composée d'une pâte sablée où les fruits sont couverts d'un appareil à base de crème fraîche, œufs et sucre. Onctuosité et douceur au rendez-vous... Et si la célèbre tarte tatin aux pommes doit son succès à son parfum unique au caramel qui imprègne les fruits pendant la cuisson. Elle se revisite avec des poires et se savoure avec une crème fouettée. À déguster quand il pleut !

Le **crumble**, c'est LE dessert star de l'automne. La pomme y règne en solo ou binôme avec des poires, couvert d'une pâte sablée riche en beurre. Le top de la gourmandise ? Déguster le crumble encore tiède avec une belle boule de crème glacée ou une chantilly.

Recettes au top

POIRES EN GROUTE



Julie Mechali / Annelise Chardon / Cniel

CINNAMON ROLLS AUX POMMES



Julie Mechali / Annelise Chardon / Cniel

Recettes et photos

A TESTER D'URGENCE...

Les accords fromages et softs

Neufchâtel moelleux et jus de pomme-coing...



Pour accompagner ce fromage à la croûte fleurie et duveteuse, un jus de pomme-coing, servi bien frais transformera la dégustation en révélation. L'acidité naturelle de la pomme et du coing, ces

saveurs de fruits légèrement acidulées se marient amoureusement avec la pâte moelleuse du fromage en forme de cœur.

Douceur d'un bleu de Gex et nectar de poire...



Entre la saveur de noisette et de champignon de bleu de Gex, il y a un nectar qui gagne à se fendre la poire... Servi frais, ce jus légèrement granuleux aux arômes de fruits mûrs s'unit à la rondeur et

à la souplesse de ce fromage persillé. La suavité du nectar et les subtilités aromatiques du fromage sont à tomber !

Contacts presse

Marylène Bezamat - 06.03.99.62.07 - mbezamat@cniel.com

Béatrice Gros - 07.88.50.56.75 - bgros@cniel.com

Salle de presse avec plein de recettes et d'infos produits : presse.filiere-laitiere.fr/

