

Du verger aux papilles proposé par



# Un festival de saveurs

Parfums de feuille verte ou d'anis, saveurs de banane ou de noisette, effluves de caramel ou de coing une fois passées au four... Les pommes possèdent une diversité aromatique exceptionnelle. Gourmandes, parfumées, équilibrées, rustiques, toniques ou douces, elles séduisent les amateurs et fascinent les cuisiniers.

Partage    

## Soupons de rose et de vanille

La Pink Lady® possède une coloration inimitable, un arrondi particulier, un juste équilibre entre sucre et acidité, une chair croquante et juteuse, ainsi qu'une multitude de parfums. Des accents de vanille en passant par des notes de rose, la douceur fondante du miel ou encore le côté acidulé des agrumes. En l'accordant à d'autres produits, elle révèle même des goûts insoupçonnés ! Elle est suave en petite tourte au boudin noir, légère dans un rouleau de printemps, fraîche en terrine de chèvre et irrésistible en version pomme d'amour au foie gras. La Pink Lady® sublime aussi le tartare de bar. En brunoise et en chutney, elle ajoute du pep's aux Saint Jacques snackées. En crumble, elle accompagne parfaitement le magret. Pour les desserts, c'est l'apothéose ! En mille-feuilles, moelleux, tartes rustiques, cheesecakes, cupcakes ou muffins, elle est une merveilleuse alliée pour les pâtisseries.

**Lire aussi :** « Bannir le gaspillage »

## Les plus grands chefs en raffolent

De nombreux chefs aiment cuisiner la Pink Lady® et la proposent à la carte de leur restaurant. Tenue à la cuisson, équilibre entre sucre et acidité, arômes puissants... ses qualités culinaires et gustatives éveillent leur imagination. La chef pâtissière Nina Métayer, élue meilleure pâtissière par Gault et Millau en 2017, a « travaillé le produit dans son ensemble, sans rien oublier, du trognon à la peau, pour en extraire toutes ses saveurs, si particulières ». Résultat : le Palais aux pommes Pink Lady®, un biscuit sablé à la vanille surmonté d'un gâteau aux noisettes, une ganache à la vanille et un insert compotée de pomme. À l'Auberge de Flora, la chef Flora Mikula prend un plaisir fou à déstructurer et transformer la pomme en gelée, en sel, en chips et en cidre chaud. En Belgique aussi, la Pink Lady® fait parler d'elle. Jean-Philippe Watteyne du restaurant lcook à Mons s'enthousiasme : « J'aime le fait qu'elle ne s'oxyde pas trop vite après épluchage et qu'elle soit très juteuse. Je la travaille crue en fines lamelles, mais aussi en compote avec du canard à la réglisse, en pickels dans un vinaigre de pomme bien assaisonné... un vrai délice ! ». « Avec sa chair blanche et sa peau rouge rosée, elle assure sensualité, fraîcheur et vivacité » renchérit Steven Buelens de l'Esco à Wetteren.



### RUBRIQUES

- Actualités en direct
- International
- Politique
- Société
- Economie
- Les Décodex
- Résultats élections municipales 2020
- Sport
- Planète
- Sciences
- M Campus
- Le Monde Afrique
- Pixels
- Médias
- Décodex
- Vidéos
- Santé
- Big browser
- Disparitions
- Education
- Argent et placements
- Emploi
- Archives
- Décodex
- Vidéos
- Santé
- Big browser
- Disparitions
- Education
- Argent et placements
- Emploi
- Archives

### OPINIONS

- Editoriaux
- Chroniques
- Analyses
- Tribunes
- Vie des idées

### M LE MAG

- L'époque
- Le style
- Gastronomie
- Voyage
- Mode
- Les recettes du Monde

### CULTURE

- Cinéma
- Télévision
- Monde des livres
- Musique
- Arts
- BD

### CULTURE

- Cinéma
- Télévision
- Monde des livres
- Musique
- Arts
- BD

### SERVICES

- Mémorable : cultivez votre mémoire
- Guides d'achat
- Codes Promo
- Formation professionnelle
- Cours d'anglais
- Cours d'orthographe et grammaire
- Conjugaison
- Découvrir le jardinage
- Dictionnaire de citations
- Paroles de chansons
- Jeux
- Annonces auto
- Prix de l'immobilier

### SITES DU GROUPE

- Courrier International
- La société des lecteurs du Monde
- La Vie
- Le HuffPost
- L'Obs
- Le Monde diplomatique
- Télérama


### SITES DU GROUPE

- Courrier International
- La société des lecteurs du Monde
- La Vie
- Le HuffPost
- L'Obs
- Le Monde diplomatique
- Télérama
- Talents
- Source Sôre
- Le Club de l'économie
- M Publicité

### NEWSLETTERS DU MONDE

 Recevoir les newsletters du Monde


### APPLICATIONS MOBILES

 Sur iPhone | Sur Android

### ABONNEMENT

 S'abonner


 Se connecter

 Consulter le Journal du jour

Événements abonnés

Le Monde Festival

La boutique du Monde

 Consulter le Journal du jour

Événements abonnés

Le Monde Festival

La boutique du Monde

• Mentions légales

• Charte du Groupe

• Politique de confidentialité

• Gestion des cookies

• Conditions générales

• Aide (FAQ)