

A top-down view of several red Pink Lady apples scattered on a dark wooden surface. Some apples are whole, while others are sliced in half, revealing their pale yellow flesh. A small white heart-shaped sticker with the Pink Lady logo is visible on several of the apples. In the top left corner, a portion of a red and white patterned plate is visible. In the bottom right corner, a metal whisk and a piece of brown fabric are partially visible.

POMME *Pink Lady*®

24 RECETTES
SIMPLES & GOURMANDES



POMME PINK LADY®

24 RECETTES SIMPLES & GOURMANDES





PRÉFACE

L'histoire commence dans les années 1990 quand un groupe d'arboriculteurs passionnés découvre cette pomme aux qualités exceptionnelles en Australie et décide de planter le premier verger près de Lunel dans le Sud de la France.

Cette formidable aventure humaine réunit toute une filière autour d'une pomme unique, produite dans le respect des hommes, de la terre et du temps.

Une aventure portée par une marque inspirante et engageante qui a permis de fédérer une communauté d'ambassadeurs qui ont donné vie à la « Pink Family ».

Ainsi, ce sont aujourd'hui 18 créateurs qui ont imaginé pour vous des recettes simples et généreuses, ayant à cœur de partager leur amour de la pomme Pink Lady® pour le plus grand plaisir des petits et grands gourmands.

À vos pommes !



SOMMAIRE

LA POMME PINK LADY®

LE GOÛT DU VRAI	6
7 MOIS SUR L'ARBRE	8
SAVOUREUSE, SINGULIÈRE ET GÉNÉREUSE	10

NOVEMBRE, DÉCEMBRE, JANVIER

BOWL D'AUTOMNE	14
TACOS VEGGIE	17
BABKA AUX POMMES PINK LADY®	18
MINI PANCAKES APÉRITIFS	21
CARPACCIO	22
BISCUITS DE NOËL	25
SMOOTHIE DÉTOX	26
GÂTEAU HEALTHY	29
GALETTE DES ROIS	30

FÉVRIER, MARS, AVRIL

SOCCA GARNIE FAÇON PIZZA	35
GRATINS DE SAINT-VALENTIN	36
PANCAKES GOURMANDS	39
TAJINE D'AGNEAU	40
MUFFINS CRUMBLE	43
COCKTAIL	44
TARTINES SALÉES	47
NID DE PÂQUES	48
SALADE FRAÎCHEUR	51

MAI, JUIN

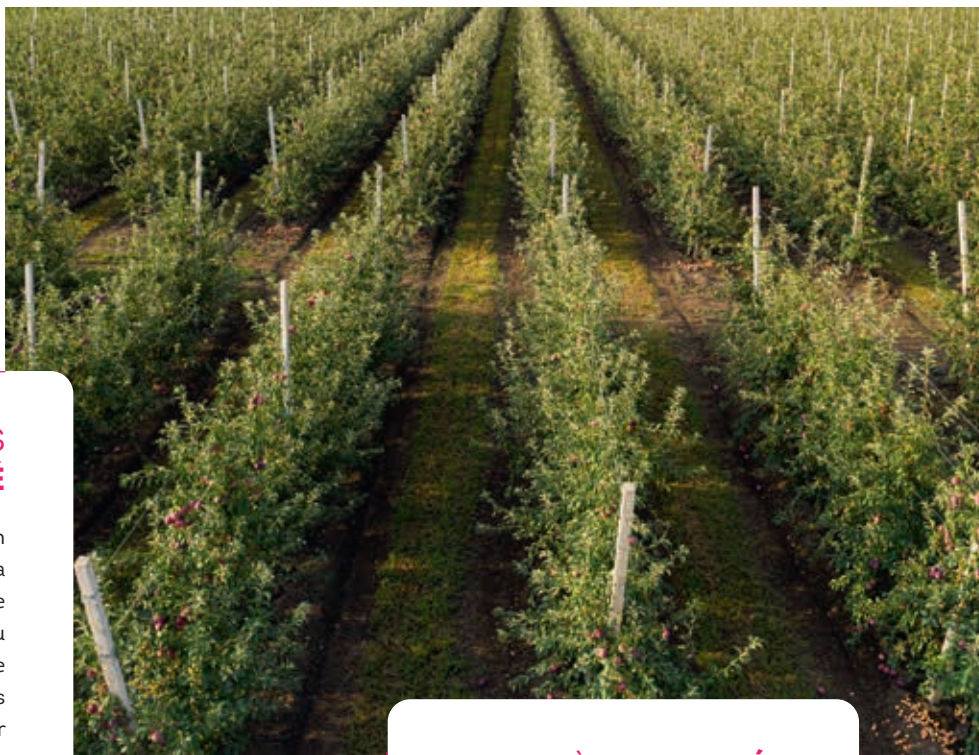
FLEURS SOUFFLÉES FAÇON BÁNH MÌ	54
TARTE RUSTIQUE	57
TARTINADE D'ÉTÉ	58
YAOURTS FAÇON TARTE TATIN	61
TARTE SOLEIL	62
DESSERT FAÇON POMME MELBA	65

LA POMME PINK LADY®

DES POMICULTEURS PASSIONNÉS

L'aventure unique de la pomme Pink Lady® ne serait rien sans le travail d'orfèvre des 3145 pomiculteurs et pomicultrices européens. Saison après saison, ils prennent soin des arbres et des fruits, ensemble et en dépit des aléas climatiques qui les secouent pour produire un fruit d'exception.





DES TERROIRS DE QUALITÉ

Produite en France, en Italie et en Espagne, la pomme Pink Lady® tire son goût de la terre où elle est cultivée. Elle nécessite d'excellentes conditions pour révéler toutes ses qualités : exposition au soleil, sol non inondé, amplitude thermique suffisante à l'automne... Elle participe aussi à dynamiser l'emploi local et à la beauté des paysages.

UNE FILIÈRE ENGAGÉE

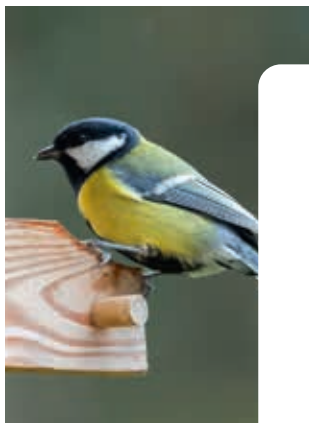
Fidèle à la vision des premiers arboriculteurs Pink Lady®, la filière est engagée dans une démarche de développement durable autour de 14 engagements.

Elle s'attache notamment à :

- Préserver l'environnement en gérant durablement les ressources, en favorisant la biodiversité et en réduisant chaque jour son empreinte carbone.
- Réduire l'usage des plastiques à usage unique et le gaspillage avec des emballages 100% carton et une utilité pour chaque pomme.
- Rémunérer justement les acteurs de la filière, promouvoir l'innovation et soutenir la jeune génération.
- Garantir un produit sain, de qualité et optimiser sa traçabilité.

LE GOÛT DU VRAI

LA POMME PINK LADY®, 7 MOIS SUR L'ARBRE



LA NOUAISON,

*quand les fleurs
se transforment en fruits.*

Une fois pollinisées, les fleurs perdent leurs pétales et on voit des petits fruits apparaître à leur base. C'est le moment pour le producteur « d'éclaircir » pour ne conserver que les fruits les plus prometteurs.

La préservation de la biodiversité est particulièrement importante pour maintenir une flore et surtout une faune auxiliaire qui va aider à réguler naturellement les nuisibles pendant la croissance de la pomme. Les producteurs installent des haies, des nichoirs et autres abris pour accueillir les insectes et oiseaux.

MARS

AVRIL

MAI

JUIN

JUILLET

AOÛT



LA FLORAISON,

là où tout commence.

Au printemps, les premiers bourgeons s'ouvrent et le verger se pare de mille fleurs blanches ; elles ne vivent que 2 à 10 jours, les abeilles doivent faire vite ! Car sans elles, pas de pommes !

Les producteurs Pink Lady® sont ainsi engagés dans le programme Bee Pink® qui diffuse les bonnes pratiques en verger pour le respect des pollinisateurs.



LA FRUCTIFICATION,

ou la lente croissance du fruit.

Quand l'été s'annonce sur les vergers, les producteurs veillent au grain. Ils appliquent de l'argile pour protéger les pommes des coups de soleil et sont particulièrement attentifs à apporter suffisamment d'eau sans gaspillage pour favoriser une croissance homogène.



LA COLORATION,

dernière ligne droite pour la maturation.

La coloration est directement liée aux écarts de températures entre les journées ensoleillées et les nuits fraîches à l'approche de la récolte. Ils favorisent la production des anthocyanes, pigments naturels qui donnent leur couleur rouge aussi bien aux feuilles d'automne qu'aux pommes Pink Lady®.



LE REPOS BIEN MÉRITÉ

Les arbres entrent en repos végétatif durant les jours les plus froids et les producteurs les préparent au prochain cycle en taillant les branches pour leur donner de la vigueur !

SEPT.

OCT.

NOV.

DÉC.

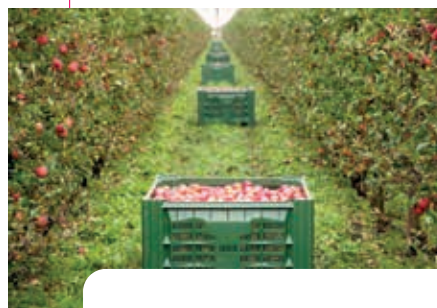
JANV.

FÉV.

LA RÉCOLTE,

point culminant d'une année de travail.

Quand les premières pommes sont enfin prêtes, les producteurs récoltent le fruit de leur travail à la main et en plusieurs passages, de façon à ne sélectionner que les fruits arrivés à pleine maturité. La récolte dure ainsi entre 3 et 5 semaines. C'est un travail minutieux et de longue haleine pour une qualité optimale.



LE TRI ET LA CONSERVATION,

des étapes clés.

Une fois les pommes récoltées, elles sont conduites vers la station de conditionnement locale dans des caisses appelées palox. Elles sont délicatement contrôlées puis placées en chambres froides ou immédiatement triées pour être emballées.



PINK LADY®, SAVOUREUSE, SINGULIÈRE ET GÉNÉREUSE



RIEN N'EST LAISSÉ AU HASARD

Pour atteindre ce niveau de qualité, les pommes Pink Lady® doivent respecter un cahier des charges basé sur des critères objectifs que sont :

1**Le taux de sucre**

SOURCE D'INTENSITÉ
AROMATIQUE

2**La fermeté**

POUR UNE TEXTURE
CROQUANTE

3**L'intensité
de la couleur**

PREUVE D'UN
ENSOLEILLEMENT MAXIMAL

4**L'absence**

DE DÉFAUTS SIGNIFICATIFS

LA POMME PINK LADY® SE CUISINE TOUS LES JOURS

La pomme Pink Lady® a aussi sa place en cuisine et elle a déjà séduit de nombreux chefs qui ont souligné sa sucrosité naturelle, sa couleur éclatante, sa bonne tenue en cuisson, son croquant et son parfum sans pareil. Elle signe d'ailleurs depuis des années, l'emblématique tarte tatin du restaurant étoilé Le George à Paris.

À noter : elle peut se conserver plusieurs mois au frais, idéalement dans un endroit sec et sombre.



L'ALLIÉE DE LA FORME ET DU BIEN-ÊTRE

En plus d'être un régal pour les papilles, la pomme Pink Lady® est un concentré de vitalité car elle possède des atouts nutritionnels remarquables : de la vitamine C, des antioxydants, de l'eau et des fibres.







NOVEMBRE
DÉCEMBRE
JANVIER

BOWL D'AUTOMNE

POMMES PINK LADY®, CHÈVRE & POTIMARRON RÔTI

par Elodie @welowcook



PRÉPARATION 20 MIN | CUISSON 25 MIN



INGRÉDIENTS

POUR 1 ASSIETTE

½ pomme Pink Lady®

150 g de potimarron

*1 cuillère à soupe de miel
de fleurs*

2 poignées de roquette

50 g de bûche de chèvre

6-7 tomates semi-séchées

*3 tranches de jambon
Serrano*

Quelques noix

1 filet d'huile de noisette

*Sel, poivre, huile d'olive et
romarin séché*



ÉTAPES

Couper le potimarron en dés. Le disposer dans un plat allant au four et le mélanger avec une pincée de sel, une pincée de poivre, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et 2 cuillères à café de romarin séché. Enfourner à 210°C pendant 20 minutes.

5 minutes avant la fin de la cuisson, disposer les tranches de jambon sur un papier sulfurisé et enfourner avec le potimarron.

Couper de fines tranches de pommes Pink Lady® et les faire revenir dans du miel, d'abord à feu doux puis à feu vif quelques minutes.

Pour le dressage, disposer les cubes de potimarron rôtis sur la roquette, puis les tranches de pommes au miel, les tomates semi-séchées, le chèvre émietté et le Serrano grillé.

Finir par quelques noix concassées et un filet d'huile de noisette.



La recette
EN VIDÉO
ici 







TACOS VEGGIE

POMMES PINK LADY®, AVOCAT, MAÏS ET YAOURT

par Elena [@bejoyfood](#)



PRÉPARATION 20 MIN | CUISSON 10 MIN



INGRÉDIENTS

POUR 2 PERSONNES

2 pommes Pink Lady®

6 tortillas au maïs

1 avocat

1 oignon rouge

1 boîte de maïs

100g de pois chiches en boîte

Salade type mâche ou autre

½ concombre

1 yaourt à la grecque

1 gousse d'ail

1 botte de persil

50g de fromage râpé

½ cuillère à café d'épices à la mexicaine

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 citron vert

Graines de sésame



ÉTAPES

Griller légèrement les tortillas dans une poêle chaude avec un peu d'huile d'olive.

Dans la même poêle, faire revenir le maïs et les pois chiches avec les épices à la mexicaine.

Préparer la sauce au yaourt : mélanger le yaourt avec le reste des épices, la gousse d'ail écrasée et un peu de persil.

Dresser les tacos en commençant avec une bonne couche de sauce, ajouter ensuite la salade, déposer une rosace de pommes Pink Lady® coupées en fines tranches, des tranches d'avocat et des tranches de concombre.

Déposer au milieu le maïs, les pois chiches et quelques tranches d'oignon rouge. Parsemer de fromage râpé et de graines de sésame. Ajouter un trait de jus de citron vert.

Fermer les tacos et déguster aussitôt.



BABKA AUX POMMES PINK LADY®

par Joëlle
@pastry_and_co



PRÉPARATION
2H HORS TEMPS
DE REPOS |
CUISSON 35 MIN



INGRÉDIENTS

POUR 8 PERSONNES

6 pommes Pink Lady®

500g de farine T45 non
fluide ou T55

1 cuillère à café de sel

80g de sucre en poudre

25g de levure fraîche
de boulanger ou 12g
de levure sèche

200ml de lait tiède

3 œufs

80g de beurre



ÉTAPES

POUR LA PÂTE À BRIOCHE

Dans un premier saladier,
émietter la levure. Ajouter le lait
tiède afin de délayer la levure.
Incorporer 2 des 3 œufs et
mélanger.

Dans un second saladier,
mélanger les ingrédients secs :
farine, sucre et sel. Faire un
puits au centre et y verser la
première préparation. Mélanger
avec une cuillère en bois
jusqu'à ce que la farine soit
complètement incorporée.

Une fois que la pâte est prête,
la pétrir environ 15-20 minutes.
Lorsque celle-ci est bien
élastique mais toujours collante,
ajouter le beurre mou et pétrir à
nouveau. Arrêter le pétrissage
lorsque le beurre est bien
incorporé.

Déposer la pâte dans un
saladier fariné et filmer au
contact. Réaliser une première
levée d'environ 1h-1h30 à
température ambiante.

Pendant ce temps, réaliser la
garniture.

POUR LA GARNITURE

Éplucher les pommes
Pink Lady® et les couper en
morceaux de 2 cm environ.
Mettre les morceaux dans
une casserole avec 1 cuillère à
soupe de sucre. Laisser cuire
20 minutes en mélangeant
régulièrement, jusqu'à ce

que les morceaux deviennent
fondants. Réserver.

Une fois que le temps de
repos est passé, dégazer la
pâte en y enfonçant le poing
et en l'étirant sans la casser.
Déposer à nouveau la pâte
dans un saladier, filmer au
contact et réserver une nuit
(ou 2 heures minimum) au
réfrigérateur.

Après cette pousse au froid,
récupérer la pâte et l'abaisser
avec un rouleau à pâtisserie,
en lui donnant la forme d'un
rectangle d'environ 40x50 cm.
La recouvrir avec la garniture
à l'aide d'une spatule. Rouler
la pâte comme un gâteau roulé
et la mettre au congélateur
30 minutes.

Couper ensuite le boudin en
2 dans la longueur et tresser
les 2 brins.

Placer la babka dans un moule
rectangulaire chemisé de
papier sulfurisé. Couvrir et
laisser pousser 45 minutes.

Préchauffer le four à 180°C.
Une fois le temps de pousse
écoulé, battre l'œuf restant
avec 1 cuillère à soupe de lait
et en badigeonner la babka
pour qu'elle dore.

Cuire 35 minutes à 180°C.

À déguster encore tiède pour
plus de gourmandise.





MINI PANCAKES APÉRITIFS

POMMES PINK LADY® ET FOIE GRAS

par Maguy @yummymaguy



PRÉPARATION 30 MIN | CUISSON 25 MIN



INGRÉDIENTS

POUR UNE DOUZAINES DE MINI PANCAKES

POUR LES PANCAKES

4 œufs

80 g de sucre

30 g de beurre

150 g de farine

200 g de yaourt à la grecque

½ sachet de levure chimique

POUR LE CONFIT D'OIGNONS ROUGES

3 oignons rouges

1 cuillère à soupe de miel

1 cuillère à soupe de sucre

1 cuillère à café de vinaigre balsamique

POUR LE DRESSAGE

2 pommes Pink Lady®

200 g de foie gras mi-cuit

2 cuillères à soupe de graines de pavot

2 cuillères à café de sirop d'érable



ÉTAPES

Commencer par préparer la pâte à pancakes.

Blanchir les œufs avec le sucre, puis ajouter le beurre fondu.

Ajouter ensuite la farine tamisée avec la levure chimique et bien mélanger. Enfin, verser le yaourt à la grecque et mélanger avec des mouvements larges pour bien incorporer de l'air.

Faire cuire les pancakes dans une poêle à feu moyen. Laisser cuire lentement pour ne pas trop les colorer. Quand des bulles commencent à apparaître, retourner le pancake et le laisser dorer légèrement. Les laisser refroidir, puis réaliser des petits ronds à l'aide d'un emporte pièce. Il faut compter 2 mini pancakes par bouchée.

Passer ensuite à la préparation du confit d'oignons rouges.

Peler les oignons, puis les couper en fines lamelles. Dans une poêle, faire revenir à feu très doux les oignons avec l'huile d'olive. Laisser suer

5 minutes, puis ajouter le sucre, le miel et le vinaigre balsamique. Laisser bien caraméliser, puis laisser refroidir.

Couper les pommes en lamelles de 5 mm d'épaisseur et réaliser 12 ronds du même diamètre que les mini pancakes.

Couper le foie gras en tranches de la même épaisseur que les tranches de pommes, puis réaliser 12 palets de foie gras à l'aide d'un emporte pièce plus petit que les mini-pancakes. Saupoudrer un côté de graines de pavot.

Passer enfin au dressage.

Poser un mini pancake en bas, puis déposer dans l'ordre : la tranche de pomme, une belle couche de confit d'oignon, une autre tranche de pancake, et enfin le palet de foie gras. Déposer un soupçon de sirop d'érable sur le foie gras. Piquer le tout avec un pic à apéritif.

À déguster bien frais.

ASTUCE

“ Pour une version veggie, on peut utiliser du faux gras à la place du foie gras. ”

CARPACCIO

POMMES PINK LADY® ET NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES

par Lou [@louloukitchen_](#)



PRÉPARATION 45 MIN | CUISSON 15 MIN



INGRÉDIENTS

POUR 1 ASSIETTE

2 pommes Pink Lady®

4 noix de Saint-Jacques fraîches

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de miel

Quelques graines de grenade

Quelques feuilles de coriandre

Une pincée de sel et de poivre

Une pincée de sumac



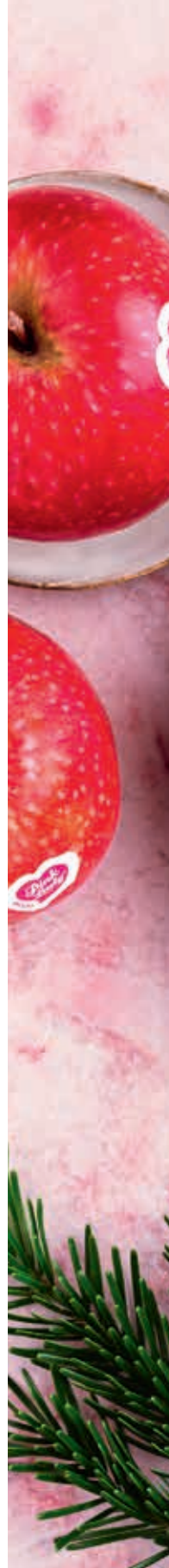
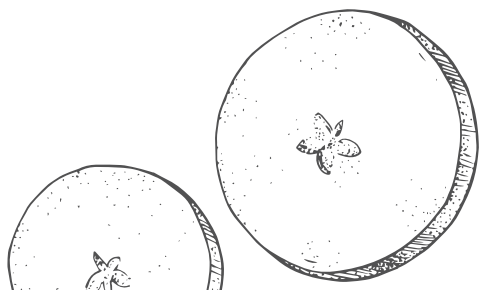
ÉTAPES

Laver les pommes Pink Lady® et les râper à la mandoline ou au couteau très finement.

Faire chauffer de l'huile d'olive dans une poêle et y snacker les noix de Saint-Jacques 3 minutes sur chaque face.

Disposer les lamelles de pommes sur une assiette, les noix de Saint-Jacques par-dessus au centre et assaisonner avec le miel, le sumac, le sel et le poivre, l'huile d'olive, la grenade et la coriandre pour la décoration.

À déguster aussitôt.







BISCUITS DE NOËL

À LA CONFITURE DE POMMES PINK LADY®

par Emmanuelle @casseroleetchocolat



PRÉPARATION 1H | CUISSON 45 MIN



INGRÉDIENTS



ÉTAPES

POUR 6 PERSONNES

POUR LA CONFITURE

3 pommes Pink Lady®

2 cuillères à soupe de jus de citron

200 g de sucre

100 g d'eau

½ cuillère à café d'extrait de vanille liquide

POUR LES BISCUITS

160 g de beurre

85 g de sucre

245 g de farine

2 cuillères à soupe d'eau froide

POUR LE DRESSAGE

½ blanc d'œuf

90 g de sucre glace

1 pincée de colorant rouge en poudre

Pour préparer la confiture, éplucher et épépiner les pommes Pink Lady® puis les couper en cubes.

Disposer les pommes dans un saladier et arroser de jus de citron, puis mélanger.

Verser l'eau et le sucre dans une casserole et faire cuire à feu doux pendant 5 minutes.

Ajouter les cubes de pommes et cuire encore à feu moyen 25 minutes.

Mélanger régulièrement et écumer si nécessaire. 5 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter la vanille.

À la fin de la cuisson, fouetter vivement pour avoir une texture assez lisse, ou mixer au mixeur plongeant.

Ensuite, commencer la préparation des biscuits.

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger le beurre mou et le sucre jusqu'à avoir un mélange homogène.

Ajouter la farine et l'eau

et mélanger à nouveau.

Étaler la pâte sur une épaisseur de 3-4 mm, et découper des formes avec votre emporte-pièce.

Retirer un petit disque de pâte au centre de la moitié des biscuits (avec la partie large d'une douille par exemple) pour former les dessus des biscuits et disposer les disques sur deux tapis de cuisson en les espaçant bien.

Cuire 15 minutes à 180°C.

Réserver sur une grille jusqu'à refroidissement.

Pour le dressage, mélanger le blanc d'œuf, le sucre glace et le colorant rouge.

Garnir les biscuits "non troués" de confiture de pomme.

Pocher le glaçage rose, avec une corne à pâtisserie, sur les biscuits "troués".

Assembler finalement vos biscuits en disposant un biscuit troué sur un non troué.

La recette
EN VIDÉO
ici



SMOOTHIE DÉTOX

POMMES PINK LADY®, BETTERAVE ET YAOURT GREC

par Coralie @bycoralieblog



PRÉPARATION 10 MIN



INGRÉDIENTS

POUR 1 SMOOTHIE

1 pomme Pink Lady®

1 betterave cuite

1 carotte

10g de gingembre frais

1 citron

1 yaourt grec



ÉTAPES

Commencer par épépiner la pomme Pink Lady® et la couper en morceaux.

Couper ensuite la betterave en petits dés, puis la carotte en rondelles, et finir par éplucher et couper le morceau de gingembre.

Verser le tout dans un blender, et presser un citron par-dessus.

Ajouter le yaourt grec à la préparation.

Mixer jusqu'à obtenir un mélange lisse et homogène.

Verser dans un verre, et déguster immédiatement.

ASTUCE

“Ajouter du sirop d'agave pour une version plus gourmande.”



La recette
EN VIDÉO
iCi







GÂTEAU HEALTHY

POMMES PINK LADY® ET SKYR

par Anne-loup @lafoodloveuse



PRÉPARATION 15 MIN | CUISSON 45 MIN



INGRÉDIENTS

POUR 4 À 6 PERSONNES

4 pommes Pink Lady®

1 banane

250 g de fromage blanc 0%
texture épaisse

1 petit suisse 0%

100 g de compote de
pommes sans sucres
ajoutés ou 2 pommes
Pink Lady®

3 œufs

30 g de Maïzena

10 g de sucrant (édulcorant
liquide, Stevia ou sucre roux)

Une petite pincée de fleur
de sel



ÉTAPES

Commencer par préchauffer le four à 180°C.

Couper la banane et l'écraser dans un bol.
Ajouter les 250 g de fromage blanc et le petit
suisse. Bien mélanger le tout.

Pour réaliser une compote maison, faire
revenir 2 pommes Pink Lady® coupées en
cubes dans 3 cuillères à soupe d'eau pendant
20-25 minutes à feu doux. Sinon, choisir de la
compote sans sucres ajoutés.

Incorporer la compote à la préparation, ainsi
que 30 g de Maïzena et les 3 œufs. Mélanger
à nouveau.

Ajouter le sucrant de votre choix, puis
incorporer les 3 pommes coupées en dés.

Beurrer et fariner un moule, puis verser la pâte.

Couper une pomme en fines lamelles pour la
décoration, et les disposer sur le dessus du
gâteau.

Enfourner pour 45 minutes à 180°C et
vérifier la cuisson régulièrement. Le gâteau
doit prendre une jolie couleur dorée, mais
rester fondant à l'intérieur.

Laisser refroidir le gâteau avant de le
démouler, et déguster juste tiède.

ASTUCE

“ Enfourner rapidement après
avoir disposé les pommes, afin
d'éviter qu'elles se retrouvent
toutes au fond du gâteau. ”

La recette
EN VIDÉO
iCi



GALETTE DES ROIS

POMMES PINK LADY® ET PRALINES ROSES

par Chloé @letablierdechloe



PRÉPARATION 20 MIN | CUISSON 30 MIN

La recette
EN VIDÉO
iCi

INGRÉDIENTS

POUR 6 PERSONNES**POUR LA GALETTE**

2 pommes Pink Lady®

1 pâte feuilletée maison
ou 2 pâtes du commerce

100 g de pralines roses

**POUR LA CRÈME
FRANGIPANE**100 g de beurre à
température ambiante

60 g de sucre

2 œufs

100 g de poudre d'amandes

100 g de skyr nature

POUR LE DRESSAGE

1 œuf pour la dorure

Quelques gouttes
de colorant rouge

ÉTAPES

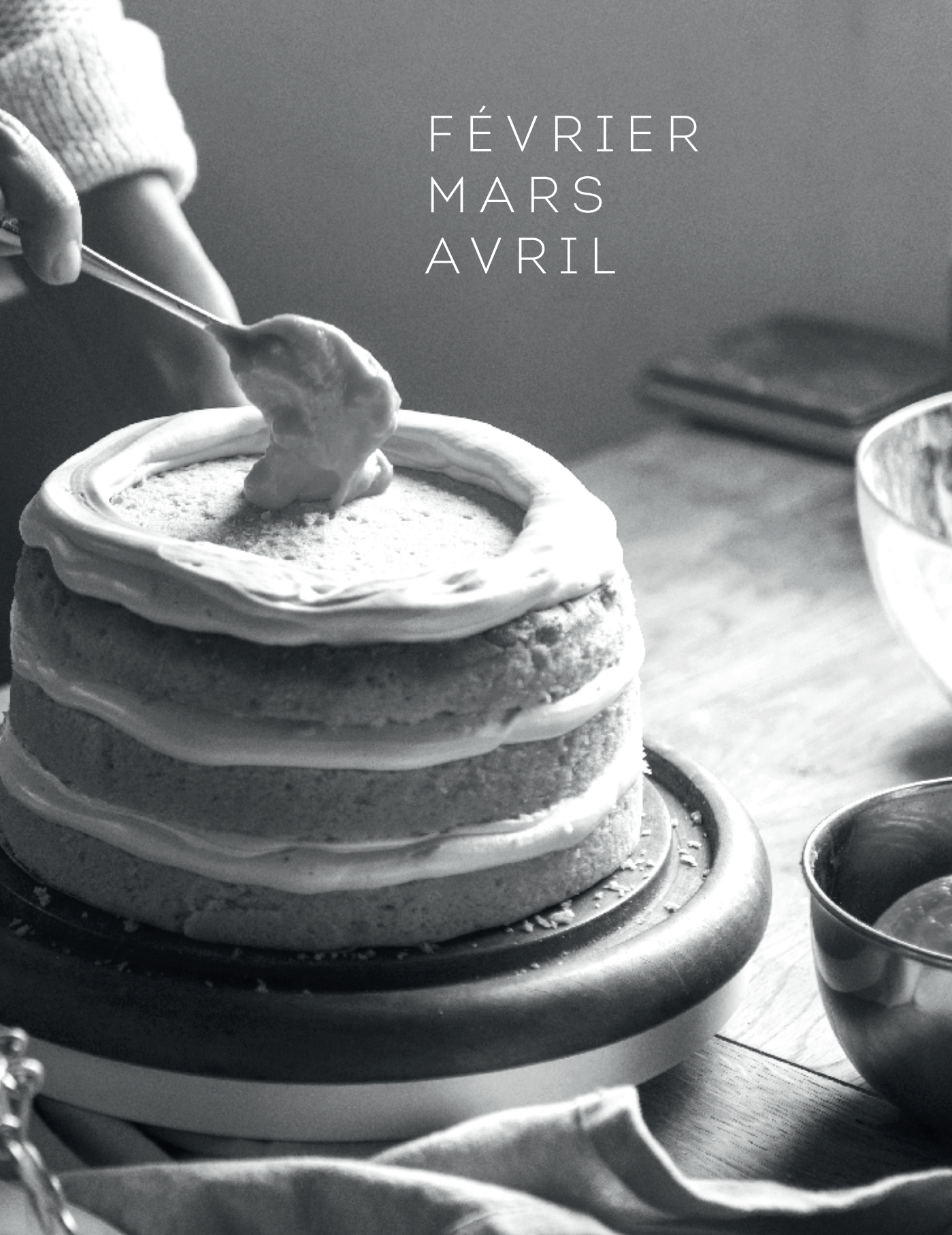
Commencer par la réalisation
de la crème frangipane au skyr.Dans un bol, mélanger le
beurre et le sucre, puis
ajouter les œufs et la poudre
d'amande.Une fois le mélange homogène,
ajouter les 100 g de skyr. La
crème frangipane est prête.
Verser le tout dans une poche
à douille et réserver.Préparer les pommes
Pink Lady®, en les coupant
en petits dés.Découper 2 cercles de pâte
feuilletée de même dimension,
et réserver les chutes de
pâte pour réaliser la feuille de
la pomme. Garnir de crème
frangipane le premier cercle
en laissant 2 cm de bordure
vide. Ajouter les pommes
coupées en dés, et saupoudrer
de pralines roses.Déposer la fève non loin
du bord, puis, à l'aide d'unpinceau, mouiller légèrement
les bordures avec un peu
d'eau. Recouvrir ensuite avec
le deuxième cercle de pâte
feuilletée, et sceller les bords.Avec les chutes de pâte,
réaliser une feuille en haut de
la galette. Réserver la galette
au frais le temps de préparer
le glaçage, et préchauffer le
four à 180°C.Pour le glaçage rose, mélanger
l'œuf et quelques gouttes de
colorant rouge dans un bol.
À l'aide d'un pinceau, dorer la
galette avec ce mélange, puis
dessiner de jolies rayures avec
un couteau bien aiguisé.Pour finir, piquer la galette
à quelques endroits en
enfonçant délicatement la
lame du couteau.Enfourner à 180°C, pour
environ 35 minutes.

À déguster tiède.





FÉVRIER
MARS
AVRIL

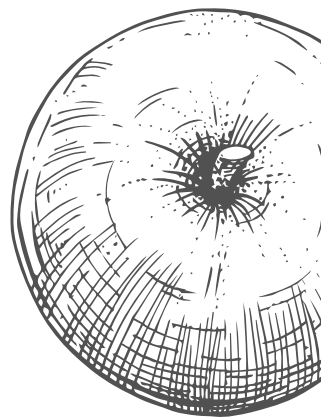




SOCCA GARNIE FAÇON PIZZA

POMMES PINK LADY®
ET SAUMON FUMÉ

par Sarah @sarahtatouilledanssacuisine



PRÉPARATION 20 MIN HORS TEMPS DE REPOS |
CUISSON 5 MIN



INGRÉDIENTS

POUR 3 PERSONNES

2 pommes Pink Lady®

125 g de farine de pois
chiches

250 ml d'eau

2 cuillères à soupe
d'huile d'olive

Sel et poivre

½ botte de ciboulette
fraîche

3 ou 4 tranches
de saumon fumé

1 fromage de chèvre frais

Quelques feuilles de salade
au choix



ÉTAPES

Commencer par préparer la pâte de la socca en mélangeant la farine de pois chiches, l'eau, l'huile d'olive, le sel et le poivre. Laisser reposer la pâte 30 minutes.

Faire chauffer une poêle avec un peu d'huile d'olive, verser une louche de pâte et laisser cuire quelques minutes avant de retourner la socca pour cuire le second côté. Renouveler l'opération avec le reste de pâte pour former plusieurs soccas.

Écraser le fromage frais à la fourchette et mélanger avec de la ciboulette finement ciselée, un filet d'huile d'olive, du sel et du poivre.

Étaler la préparation sur les soccas, puis garnir de dés de pommes Pink Lady®, de morceaux de saumon fumé et de quelques feuilles de salade.

À déguster coupées en tranches, comme des pizzas.



La recette
EN VIDÉO
iCi ▶

GRATINS DE SAINT-VALENTIN

POMMES PINK LADY®, CHÈVRE ET MIEL

par Audrey @*healthy_yum_yum*



PRÉPARATION 20 MIN | CUISSON 40 MIN



INGRÉDIENTS

POUR 2 PERSONNES

1 pomme Pink Lady®

250 g de pommes de terre

2 crottins de chèvre affinés

13 cl de crème liquide 15%
de matière grasse

2 cuillères à café de miel
liquide

1 cuillère à café de romarin
séché

2 branches de romarin frais

10 g de beurre doux

Sel et poivre



ÉTAPES

Beurrer deux petits moules à gratin ou ramequins, et préchauffer le four à 180°C.

Retirer la peau des pommes de terre, les rincer et les couper en tranches fines.

Couper la pomme Pink Lady® en deux, l'éplucher et retirer les pépins. Découper de fines lamelles.

Dresser dans les deux moules les tranches de pommes de terre et de pommes en alternance, à la façon d'un tian.

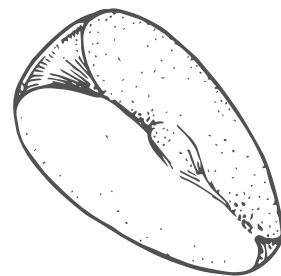
Dans un bol, mélanger la crème liquide, le miel, le romarin séché, le sel et le poivre.

Verser la préparation dans les deux moules.

Couper en deux dans l'épaisseur les crottins de chèvre, et disposer deux moitiés par moule sur les préparations.

Enfourner pour 40 minutes de cuisson à 180°C.

À la sortie du four, ajouter deux branches de romarin frais pour la décoration.



La recette
EN VIDÉO
ici







PANCAKES GOURMANDS

CARAMEL DE JUS DE POMME
PINK LADY®, CRUMBLE SPÉCULOOS
ET YAOURT GREC

par Phanie @spatulesetfouets



PRÉPARATION 35 MIN | CUISSON 30 MIN



INGRÉDIENTS

POUR 8 PERSONNES

POUR LE CARAMEL DE JUS DE POMME PINK LADY®

10 cl de jus de pomme Pink Lady®

160 g de sucre

80 g de beurre demi-sel

20 cl de crème liquide

POUR LA PÂTE DES PANCAKES

1 pomme Pink Lady®

150 g de yaourt grec

1 œuf

½ cuillère à café d'épices
à Spéculoos

2 cuillères à soupe de beurre fondu

2 cuillères à soupe de sirop d'érable

65 g de farine

1 cuillère à café de levure chimique

1 pincée de sel

Un peu de sucre de canne
et du beurre pour cuire
les tranches de pomme Pink Lady®

POUR LE DRESSAGE

250 g de yaourt grec

2 cuillères à soupe de sucre de canne

Épices pour spéculoos

Spéculoos



ÉTAPES

Faire chauffer la crème et le jus de pomme Pink Lady® ensemble jusqu'à ce que le mélange fume, et réserver.

Dans une casserole, réaliser le caramel en faisant fondre le sucre jusqu'à ce qu'il devienne ambré. Hors du feu, ajouter le beurre coupé en morceaux, puis remettre sur feu doux pour obtenir un mélange homogène.

Ajouter le jus de pomme et la crème chauffés hors du feu, et mélanger à nouveau.

Remettre sur le feu, et laisser réduire le caramel 5 minutes, puis le verser dans un pot en verre pour qu'il refroidisse.

Pour la préparation des pancakes, couper la pomme en 8 tranches et enlever le centre à l'aide d'un emporte-pièce.

Mélanger le yaourt grec avec l'œuf, le beurre fondu, le sirop d'érable et les épices.

Une fois le mélange homogène, ajouter la farine préalablement mélangée avec la levure chimique et une pincée de sel.

Couvrir la préparation.

Faire fondre une noisette de beurre dans une poêle, et ajouter les tranches de pommes préalablement saupoudrées de sucre de canne, en les espaçant bien.

Verser sur chaque tranche un peu de pâte à pancake pour les recouvrir. Laisser cuire 5 minutes sur une face, puis les retourner pour 5 minutes supplémentaires de cuisson.

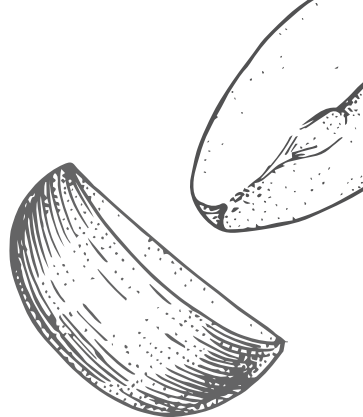
Pour le dressage, mélanger dans un bol le yaourt grec avec le sucre et les épices.

Dresser les pancakes sur les assiettes, verser du caramel sur le dessus et du spéculoos émietté. Pour finir, former de jolies quenelles de yaourt épicé à l'aide de deux cuillères à soupe, et les disposer sur le dessus.

Déguster sans tarder.

La recette
EN VIDÉO
iCi





TAJINE D'AGNEAU AUX POMMES PINK LADY®, ÉPICES ET CAROTTES FANES

par Lou @louloukitchen_



PRÉPARATION 30 MIN | CUISSON 2H45



INGRÉDIENTS

POUR 6 PERSONNES

2 pommes Pink Lady®

300 g de gigot d'agneau en morceaux

3 carottes fanes

2 cuillères à soupe de miel

2 cuillères à soupe de curcuma

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à soupe de gingembre

1 gousse d'ail

2 oignons

Une botte de coriandre



ÉTAPES

Faire revenir dans un plat à tajine les oignons émincés dans de l'huile d'olive, puis ajouter l'agneau et les épices. Faire saisir le tout quelques minutes à feu fort, puis baisser le feu et laisser cuire doucement.

Peler et découper les pommes Pink Lady® en quartiers, éplucher les carottes et les découper en bâtonnets. Disposer le tout autour de la viande, et ajouter le miel.

Lorsque les morceaux d'agneau sont bien dorés, déglacer le fond du tajine avec un verre d'eau afin de libérer les sucs. Recouvrir et laisser mijoter 2h30 à feu moyen, en ajoutant un verre d'eau au bout de 35 minutes, et un dernier au bout de 2h.

En fin de cuisson, vérifier la tendreté de la viande en plantant une lame de couteau dans l'agneau.

Au moment de servir, ajouter de la coriandre fraîche.







MUFFINS CRUMBLE

POMMES PINK LADY® ET CANNELLE

par Elise [@eliseditatable](#)



PRÉPARATION 15 MIN | CUISSON 25 MIN

La recette
EN VIDÉO
ici



INGRÉDIENTS

POUR 10 PERSONNES

POUR LES MUFFINS

1 pomme Pink Lady®

80g de beurre demi-sel

120ml de lait

90g de sucre

1 œuf

1 sachet de levure

190g de farine

1 cuillère à café d'extrait
de vanille

POUR LE CRUMBLE

75g de farine

75g de cassonade

1 cuillère à café de cannelle

40g de beurre



ÉTAPES

Préchauffer le four à 220°C.

Dans une casserole, faire fondre le beurre dans le lait.

Dans un saladier, casser l'œuf et fouetter avec le sucre, puis verser petit à petit le mélange de lait et beurre fondu, et finir par la vanille.

Ajouter ensuite la farine et la levure, la pomme Pink Lady® coupée en petits dés, et bien mélanger le tout.

Déposer des caissettes dans des moules à muffins, et répartir la pâte. Réserver le temps de préparer la pâte à crumble.

Pour cela, mélanger la cassonade, le beurre et la farine, puis ajouter la cannelle.

Saupoudrer sur chaque muffin un peu de crumble.

Enfourner pour 5 minutes à 200°C, puis 20 minutes à 180°C.

Laisser refroidir et déguster tiède.

COCKTAIL

POMMES PINK LADY®, COINTREAU ET VANILLE

par Claire *viens_je_t_emmene.leblog*



PRÉPARATION 5 MIN



INGRÉDIENTS

POUR 1 COCKTAIL

2 pommes Pink Lady®
ou 100 ml de jus de pomme
Pink Lady®

25 ml de Cointreau

25 ml d'eau gazeuse

10 ml de sirop de vanille

Quelques glaçons



ÉTAPES

Couper les 2 pommes Pink Lady® en morceaux et les passer à l'extracteur pour obtenir un jus. Conserver une tranche entière pour la décoration.

Verser plusieurs glaçons dans un verre à cocktail, puis ajouter l'ensemble des ingrédients : le jus de pomme, le cointreau, l'eau gazeuse et le sirop de vanille.

Donner trois tours de cuillère à mélanger.

Ajouter une tranche de pomme sur le bord du verre, et la paille. C'est prêt !

ASTUCE

“ Pour une version sans alcool, remplacer le Cointreau par de l'extract d'orange ou du bitter sans alcool. ”



La recette
EN VIDÉO
iCi





TARTINES SALÉES

POMMES PINK LADY®, ASPERGES VERTES ET TRUITE FUMÉE

par Ioana @mamansucresale



PRÉPARATION 20 MIN | CUISSON 7 MIN



INGRÉDIENTS

POUR 2 PERSONNES

½ pomme Pink Lady®

2 tranches de pain de campagne

2 tranches de truite fumée

100g de fromage de chèvre frais

8 pointes d'asperges vertes

½ citron jaune

1 filet d'huile d'olive

Ciboulette ciselée

Fleur de sel, poivre



ÉTAPES

Faire bouillir de l'eau avec une pincée de sel dans une casserole.

Quand l'eau commence à bouillir, ajouter les pointes d'asperges et compter environ 7 minutes de cuisson à feu moyen.

Les plonger ensuite pour quelques secondes dans un saladier avec de l'eau et des glaçons afin de stopper la cuisson et garder une jolie couleur verte.

Les retirer de l'eau, et les disposer sur un torchon propre ou du papier absorbant.

Couper la pomme Pink Lady® en fines lamelles, les assaisonner avec du jus de citron et un filet d'huile d'olive.

Dans un petit bol, déposer le fromage frais, la ciboulette ciselée, le sel et le poivre, et bien mélanger le tout.

Tartiner le fromage frais sur les tranches de pain de campagne.

Déposer par-dessus les pointes d'asperges préalablement égouttées, les tranches de pommes et la truite fumée. Parsemer avec de la ciboulette ciselée.

Servir avec une salade verte et une vinaigrette.



La recette
EN VIDÉO
ici

NID DE PÂQUES

AUX POMMES PINK LADY® ET CHOCOLAT

par Clarisse @betterclaf



PRÉPARATION 20 MIN | CUISSON 1H

La recette
EN VIDÉO
iCi



INGRÉDIENTS

POUR 6 PERSONNES

POUR LE GÂTEAU

2 pommes Pink Lady®

150 g de chocolat

135 g de farine

135 g de beurre salé

4 œufs

75 g de sucre

½ sachet de levure chimique

POUR LE CROUSTILLANT

50 g de beurre demi-sel

4 feuilles de pâte filo

POUR LE SIROP

3 pommes Pink Lady® ou 250 ml
de jus de pomme Pink Lady®

100 g de sucre brun

POUR LE DRESSAGE

Des tranches de pommes
Pink Lady® crues

6 petits œufs en chocolat



ÉTAPES

Préchauffer le four à 210°C.

Préparer le sirop : couper
3 pommes Pink Lady® en
morceaux et les passer à
l'extracteur pour obtenir un jus.

Porter à ébullition tous les
ingrédients dans une petite
casserole. Laisser bouillir en
remuant de temps en temps.
Après 12 minutes de cuisson,
le mélange doit avoir la texture
d'un sirop léger. Ôter du feu et
laisser refroidir.

Préparer ensuite le gâteau.
Séparer les blancs des jaunes
d'œufs.

Mélanger les jaunes avec le
sucre, la farine, la levure et le
chocolat fondu dans le beurre.

Monter les blancs en neige
et les ajouter délicatement
à la préparation.

Couper les pommes en dés
(conserver une moitié pour
la décoration), puis incorporer
à la préparation. Verser
l'appareil dans un moule

à savarin beurré, et enfourner
10 minutes à 210°C.

Pendant ce temps, préparer
la décoration en pâte filo.

Faire fondre le beurre quelques
secondes au micro-ondes.
Enduire chaque feuille de
beurre fondu avec un pinceau
et les froisser avant de les
disposer sur toute la surface
du gâteau.

Ajouter les morceaux de
pommes restants sur le
dessus. Enfourner à nouveau
30 à 35 minutes, en baissant
le four à 180°C. Si la pâte
filo semble colorer trop vite,
couvrir d'un papier cuisson.

Le gâteau doit être cuit à cœur,
et le croustillant du dessus
bien doré.

Hors du four, arroser de la
moitié du sirop, puis laisser
refroidir complètement.

Décorer de petits chocolats
de Pâques et servir avec le
reste de sirop.



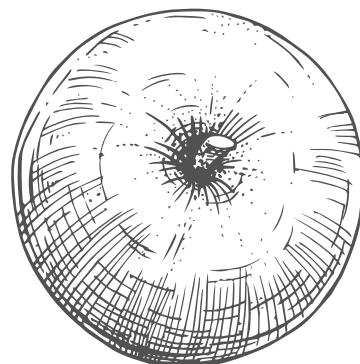


SALADE FRAÎCHEUR

SAMOUSSAS DE POMMES

PINK LADY® ET CHÈVRE

par Prisca @caprice_food



PRÉPARATION 20 MIN | CUISSON 10 MIN



INGRÉDIENTS

POUR 1 ASSIETTE

½ pomme Pink Lady®
 4 tomates cerises
 2 tranches de jambon cru
 2 feuilles de brick
 Salade roquette
 100 g de fromage de chèvre frais
 1 cuillère à soupe de miel
 Huile d'olive, moutarde à l'ancienne, vinaigre balsamique
 Fleur de sel, poivre



ÉTAPES

Préchauffer le four à 170°C.

Commencer par la réalisation des samoussas pommes Pink Lady® et chèvre.

Éplucher et épépiner les pommes, puis les couper en fines lamelles. Les faire revenir à la poêle avec un peu de beurre et du miel, jusqu'à ce qu'elles soient caramélisées.

Découper les feuilles de brick en bandes de quelques centimètres.

Sur chaque bande, déposer quelques lamelles de pommes, une cuillère de chèvre frais, un filet d'huile d'olive, sel et poivre. Plier chaque bande en triangle, autant de fois que nécessaire.

Déposer les samoussas sur la grille du four pour 10 minutes de cuisson à 170°C, en retournant à mi-cuisson.

Pendant ce temps, disposer la salade dans l'assiette, les tomates cerises coupées en deux et les tranches de jambon cru.

Réaliser une sauce avec de l'huile d'olive, du vinaigre balsamique et de la moutarde à l'ancienne.

Disposer les samoussas sur la salade, et arroser de vinaigrette à votre convenance.



MAI
JUIN



FLEURS SOUFFLÉES FAÇON BÁNH MÌ

AUX POMMES PINK LADY®

par Clarisse @betterclaf



PRÉPARATION 20 MIN | CUISSON 10 MIN



INGRÉDIENTS

POUR 6 PERSONNES

POUR LES FLEURS SOUFFLÉES

6 feuilles de riz

500 ml d'huile de friture

POUR LA GARNITURE

1 pomme Pink Lady®

100 g de carottes

100 g de concombres

100 g de tofu fumé

1 cuillère à soupe d'huile de sésame

1 cuillère à soupe de sauce soja

2 branches de coriandre, menthe et basilic frais

1 cuillère à soupe d'oignons frits

Quelques fleurs comestibles

POUR LA SAUCE

3 cuillères à soupe bombées de mayonnaise

1 cuillère à soupe de sauce sriracha

1 cuillère à soupe de jus de citron vert

2 cuillères à café de sauce soja

1 gousse d'ail écrasée



ÉTAPES

Commencer par la garniture façon Bánh mì.

Faire griller le tofu dans une poêle avec l'huile de sésame et la sauce soja.

Détailler ensuite le tofu en petits dés d'environ 5 mm de côté.

Couper de la même façon la pomme Pink Lady®, la carotte et le concombre.

Ciseler les herbes fraîches et mélanger le tout.

À part, mélanger tous les ingrédients de la sauce.

Mélanger les 2 préparations et réserver au frais.

Dans une casserole, faire chauffer l'huile de friture : elle doit être chaude, sans fumer.

À l'aide de ciseaux, couper les feuilles de riz en 4, puis les découper en forme de fleur.

Tester la température de l'huile en mettant un petit morceau de feuille de riz dedans. Il doit souffler instantanément.

Immerger complètement une fleur dans l'huile, jusqu'à ce que toute la surface soit soufflée (trois secondes suffisent).

Déposer ensuite sur un papier absorbant.

Réitérer avec chaque fleur l'une après l'autre.

Garnir les fleurs de riz à la toute dernière minute avec la préparation au frais, parsemer d'oignons frits et décorer de fleurs comestibles.

La recette
EN VIDÉO
iCi







TARTE RUSTIQUE

POMMES PINK LADY® ET MIEL

par Julie @quandjuliepatisse



PRÉPARATION 20 MIN | CUISSON 35 MIN



INGRÉDIENTS

POUR 4 À 6 PERSONNES

POUR LA PÂTE

100g de beurre mou

40g de sucre

70g de lait

200g de farine

POUR LA GARNITURE

3 pommes Pink Lady®

30g de noisettes
concassées

Du miel crémeux



ÉTAPES

Préchauffer le four à 180°C.

Commencer par la réalisation de la pâte.

Crémer le beurre avec le sucre, puis ajouter le lait, la farine, et mélanger pour obtenir une pâte homogène.

Étaler la pâte sur un plan de travail fariné avec un rouleau à pâtisserie, jusqu'à obtenir un cercle de pâte d'un demi-centimètre de hauteur.

Trancher les pommes Pink Lady® en belles lamelles, et concasser les noisettes.

Étaler une fine couche de miel sur le fond de la tarte, puis répartir les pommes tranchées et les noisettes concassées, le tout en laissant un bord de 2 cm sur tout le tour de la pâte.

Replier le bord sur la garniture, et enfourner environ 35/40 minutes à 180°C.

ASTUCE

“ Saupoudrer la tarte de sucre roux avant d'enfourner afin de caraméliser légèrement les pommes. ”

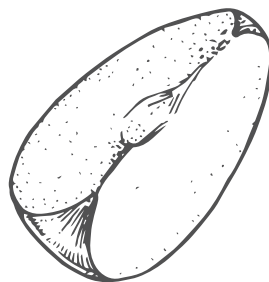


La recette
EN VIDÉO
ici

TARTINADE D'ÉTÉ

POMMES PINK LADY® ET POIVRONS JAUNES

par Lou [@louloukitchen_](#)



PRÉPARATION 15 MIN | CUISSON 15 MIN



INGRÉDIENTS

POUR 2 PERSONNES

1 pomme Pink Lady®

1 gousse d'ail

1 oignon

450 g de poivrons jaunes

150 g de tomates

20 g d'huile d'olive

15 g de vinaigre de vin

¾ cuillère à café de sel

½ cuillère à café de poivre moulu

60 g de graines de tournesol

Persil frais



ÉTAPES

Laver et couper la tomate, la pomme Pink Lady® et le poivron en petits dés.

Hacher l'ail et émincer l'oignon, puis les faire revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive.

Ajouter les dés de tomates, poivrons et pomme dans la poêle et faire revenir le tout une quinzaine de minutes en remuant de temps en temps.

Hors du feu, ajouter les graines de tournesol puis passer la préparation au mixeur.

Saler, poivrer, ajouter les épices et le vinaigre, puis mélanger.

Au moment de servir, parsemer de quelques graines de tournesol et de persil frais pour la finition.





YAOURTS FAÇON TARTE TATIN

par Elena [@bejoyfood](#)



PRÉPARATION 30 MIN HORS TEMPS DE REPOS |
FERMENTATION 8H



INGRÉDIENTS

POUR 6 PERSONNES

3 pommes Pink Lady®

600 ml de lait entier
de vache

1 sachet de ferments
lactiques ou un yaourt
nature

30g sucre

1 cuillère à café de vanille
liquide



ÉTAPES

Commencer par préparer les yaourts.

Mélanger les ferments lactiques avec le lait, attendre quelques minutes pour activer les ferments, puis verser la préparation dans les pots en remplissant aux $\frac{3}{4}$.

Déposer les pots dans la yaourtière, lancer le programme approprié et laisser fermenter 8h.

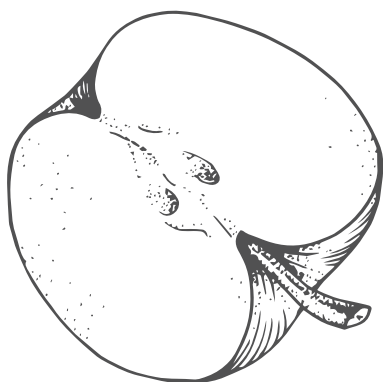
Une fois la fermentation terminée, retirer les pots, mettre les couvercles et les déposer au frigo minimum 4h.

Préparer ensuite la compotée de pommes Pink Lady®.

Laver et sécher les pommes, ôter les pépins, puis les couper en brunoise. Les déposer dans une casserole à fond épais, ajouter le sucre et une cuillère à soupe d'eau, puis laisser cuire doucement pendant 20 minutes environ. Ajouter la vanille, mélanger et réserver.

Déposer une bonne couche de compotée de pommes dans chaque pot de yaourt.

À déguster immédiatement, ou dans les 3 à 4 jours qui suivent. À conserver au frigo, fermés hermétiquement.



TARTE SOLEIL

AU PESTO DE POMMES PINK LADY®

par Kim **@kimaparis**



PRÉPARATION 15 MIN | CUISSON 25 MIN



INGRÉDIENTS

POUR 4 À 6 PERSONNES

1 pomme Pink Lady®
2 pâtes feuilletées
½ citron jaune pressé
1 poignée de roquette
1 branche de menthe
1 branche de basilic
30 g de pignons de pin
30 g de parmesan
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 jaune d'œuf
(pour la dorure)



ÉTAPES

Préchauffer le four à 190°C.

Laver la roquette et la menthe.

Éplucher et épépiner la pomme, puis la couper grossièrement.

Dans la cuve d'un mixeur, déposer les morceaux de pomme, le jus de citron, la roquette, les pignons, le parmesan, la menthe, le basilic et l'huile d'olive.

Mixer jusqu'à obtention d'une texture lisse (environ 5 minutes en remuant de temps en temps).

Sur un plan de travail propre, étaler une pâte feuilletée et la recouvrir du pesto.

Recouvrir avec la deuxième pâte sur le dessus.

Disposer un verre retourné au centre de la tarte, et couper la tarte en 4, 8 et 16 parts autour du verre.

Torsader chacune des 16 parts pour former les rayons du soleil.

Dans un bol, mélanger le jaune d'œuf avec une cuillère à soupe d'eau.

À l'aide d'un pinceau, appliquer ce mélange sur les torsades et le centre de la tarte.

Enfourner pendant 25 minutes à 190°C.

Laisser refroidir et servir froid.



La recette
EN VIDÉO
ici





DESSERT FAÇON POMME MELBA

par Bertrand @energie71



PRÉPARATION
30 MIN |
CUISSON 35 MIN



INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

POUR LES VERRINES

4 pommes Pink Lady®

1 gousse de vanille

40 g de sucre roux

30 g de beurre

POUR LE CRUMBLE

60 g de farine

40 g de poudre de noisettes

50 g de beurre

50 g de sucre roux

POUR LE MONTAGE

40 g d'amandes effilées

1 bac de glace vanille

Fruits rouges au choix :
framboises / mûres /
myrtilles



ÉTAPES

Éplucher les pommes Pink Lady® et les couper en quartiers.

Fendre en 2 la gousse de vanille et gratter pour prélever la pulpe et les grains.

Mettre le tout dans un saladier, ajouter le sucre roux et le beurre fondu, puis mélanger.

Placer le mélange aux pommes dans une papillote de feuille d'aluminium.

Déposer les papillotes sur un grill ou un barbecue, et laisser cuire pendant 15 minutes.

Pendant ce temps, préparer le crumble.

Préchauffer votre four à 170°C.

Dans un saladier, mélanger avec les doigts la farine, le beurre, le sucre et la poudre de noisettes.

Émietter le crumble en pépites sur une plaque recouverte de papier cuisson, et faire cuire au four pendant 15 minutes à 170°C.

Sortir la plaque de crumble, baisser le four à 150°C et torréfier les amandes effilées pendant 5 minutes. Laisser le tout refroidir.

Pour le dressage, prendre une verrine et tapisser le fond avec une généreuse boule de glace vanille.

Disposer les quartiers de pommes, des fruits rouges et du crumble noisette.

Finir en parsemant d'amandes effilées torréfiées sur le dessus.

À déguster très rapidement.

La recette
EN VIDÉO
ici



ASTUCE

“ Pour plus de gourmandise, ajouter un filet de caramel beurre salé et de la crème chantilly. ”



DE GAUCHE À DROITE

Emmanuelle, Claire,
Elodie, Ioana, Sarah,
Bertrand, Maguy,
Coralie, Elise, Chloé,
Elena, Phanie, Julie,
Audrey, Anne-loup, Kim,
Clarisse.

ET AUSSI :

Lou, Prisca et Joëlle.



LA PINK FAMILY

Ce livre est le fruit de plusieurs années de rencontres, de collaborations, d'échanges et d'inspirations autour de la pomme Pink Lady® : son goût, sa culture et son style de vie reflètent aujourd'hui l'existence de la Pink Family. C'est une grande fierté de pouvoir partager autant de moments de vie et de travail avec tous ses membres.

Merci aux 18 créateurs de contenus qui sont engagés avec nous depuis 4 ans et redoublent d'énergie et d'enthousiasme pour nous accompagner dans nos projets.

Merci en particulier à Elena, notre photographe, pour sa patience et son professionnalisme à la mise en scène et en images des recettes.

Merci à Anouk, Camille et toute l'équipe Wonderful qui ont su donner vie à ce pari fou.

Merci à Daphné, Julia et toute l'équipe Pink Lady® Europe pour leur engagement à leurs côtés.

Et enfin, merci du fond du cœur à tous les producteurs Pink Lady® qui nous réunissent encore et toujours autour d'une pomme si unique !

A top-down view of several red Pink Lady apples and apple slices scattered on a dark, rustic wooden surface. Some apples have the iconic Pink Lady heart logo. In the top left corner, a portion of a red and white patterned plate is visible. In the bottom right, a metal whisk and a small pile of seeds are also present.

Avec son croquant, sa jutosité et son parfum incomparable, la pomme Pink Lady® s'intègre parfaitement dans toutes les recettes salées comme sucrées. 18 passionnés de cuisine, membres de la « Pink Family », ont imaginé des recettes originales et faciles pour sublimer vos plats, vos pâtisseries ou vos boissons avec la pomme Pink Lady®. 24 idées à déguster pour le plus grand plaisir des petits et grands gourmands.

