

Pour cuisiner, pensez au cidre!

Le saviez-vous? Les saveurs du cidre, tout comme celles de la bière, de certains fromages... varient selon les saisons. Celui d'automne a un charme particulier. Nous vous proposons de réaliser deux recettes avec lui.

POTAGE

Velouté de potimarron au cidre et mousse de châtaignes

Difficulté ★ - coût ★ - préparation 15 min - cuisson 25 min

POUR 4 PERSONNES

- 1 kg de potimarron • 1 litre de cidre d'automne • 20 cl de crème épaisse • 90 g de beurre
- 2 cuillerées à soupe de sucre semoule • 1 pincée de poivre blanc
- POUR LA MOUSSE DE CHÂTAIGNES • 500 g de châtaignes fraîches si possible, sinon en bocal ou congelées • crème fraîche épaisse • bouillon de volaille • cannelle

1 Eplucher, épépiner, tailler en cubes grossiers le potimarron. Peser 1 kg. Monter à ébullition le cidre, et y jeter les cubes. Cuire à petits bouillons durant 30 minutes, vérifier la consistance, qui doit être molle sans se déliter.

2 Mixer très finement, puis redonner un bouillon pour écumer. Incorporer la crème épaisse et le sucre, mixer à nouveau hors feu. Incorporer le beurre coupé en cubes très froids, avec le poivre blanc,

mixer une dernière fois. S'il existe des impuretés ou des grumeaux, passer au chinois.

PRÉPARATION DE LA MOUSSE

3 Laver les châtaignes, puis les fendre d'un trait circulaire au niveau de la capsule. Les cuire à l'eau durant environ 35 minutes. Laisser refroidir. Eplucher les châtaignes.

4 Faire chauffer un volume de bouillon de volaille égal au tiers des châtaignes épluchées, faire un bouillon, puis

mixer au plongeur. Passer la préparation au chinois pour écarter les peaux.

5 Dans un bol, verser un tiers de crème pour deux tiers de purée de châtaignes. Monter la préparation en battant vigoureusement avec un fouet jusqu'à obtenir une crème bien mousseuse. Verser le velouté dans un petit bol ou une assiette creuse, puis ajouter la mousse de châtaignes. Servir chaud en saupoudrant très légèrement de poudre de cannelle.



Pommes pochées au cidre et sa crème de cidre aux noisettes

POUR 4 PERSONNES

- 6 pommes reinettes • 1/2 citron
- 1 bouteille de cidre • 100 g de sucre en poudre • 50 g de poudre de noisettes • Une branche de romarin
- 2 anis étoilés • 50 g de raisins secs
- 100 g de crème fraîche
- 4 cl de calvados hors d'âge



DESSERT

Difficulté ★ - coût ★ - préparation 25 min - cuisson 35 min

1 Tailler les pommes en quatre quartiers, les peler en laissant un mince filet de peau en bordure. Citronner.

2 Faire chauffer le cidre avec le sucre. A la première bulle, plonger les pommes et pocher à très petits frémissements pendant environ 20 minutes, les quartiers doivent rester intègres.

3 Retirer les pommes et réserver au chaud.

4 Incorporer la poudre de noisettes, le romarin, les anis étoilés et les raisins dans le cidre de cuisson. Faire réduire aux trois quarts.

5 Incorporer doucement la crème fraîche, parfumer au calvados. Verser sur les fruits.

★ facile/pas cher ★★ moyen ★★★ difficile/cher

DEUX RECETTES DE PHILIPPE HARFAUX pour le cidre d'automne

• Philippe Harfaux, chef de château Les Bruyères, route du Cadran, 14340 Cambremer. Tél. 02 31 32 22 45. www.chateaulesbruyeres.com



PHOTOS : BEATRIZ DA COSTA/CORBIS DE FRANCE