

LA POMMERAIE DU COURTIL

66 route nationale
59216 BEUGNIES
33+(0)3 27 61 60 12



La Pommeraie du Courtil est labellisé verger "éco-responsable" et pratique des méthodes de culture raisonnées et de lutttes biologiques permettant de préserver l'environnement et de vous offrir des fruits et légumes sains et de qualité.

Magasin référencé Boutiques de l'Avesnois®, nombreux produits du terroir en vente, confection de paniers garnis.

PRODUITS DE LA FERME

30 variétés de pommes et poires, fraises, légumes de saison, confitures, jus de pommes, de pommes poires, de pommes groseilles.

AUTRE ACTIVITÉ

Possibilité de cueillir soi-même ses pommes en septembre octobre, visite de groupe du verger sur demande.



TARTE AUX POMMES EN FORME DE BOUQUET DE ROSES



INGRÉDIENTS

Pour la compote :

5 pommes Belle de boskoop

20 g de beurre doux

25 g de sucre

1 verre d'eau

Pour les pétales :

6 pomme jonagold

1 pâte feuilletée

PETIT PLUS

Servir avec du caramel beurre salé que vous ferez couler sur le dessus de la tarte.

DESSERT POUR 6 PERSONNES

Préparer la compote :

Éplucher les pommes et les couper en morceaux grossiers. Dans une casserole, à feu doux, faire fondre le beurre. Ajouter les morceaux de pommes et remuer, ajouter le sucre et le verre d'eau. Laisser compoter sur feu doux pendant une bonne demi-heure

Placer votre pâte à tarte dans votre plat et la piquer avec une fourchette. Étaler uniformément la compote sur la pâte.

Préparation des pétales :

Enlever le cœur des pommes. Ne pas éplucher les pommes, les couper avec une mandoline ou un économe en très fines lamelles (1mm d'épaisseur).

Rouler les lamelles pour leur donner la forme d'une rose et les enfoncer très légèrement dans la compote pour ne plus qu'elles bougent puis les badigeonner de beurre et saupoudrer d'un peu de sucre.

Enfourner à 180° pendant 30 min (le temps de cuisson pouvant varier d'un four à l'autre, je vous conseille de vérifier régulièrement la cuisson afin que les pommes ne noircissent pas).