

POMMES

400 VARIÉTÉS – 95 RECETTES

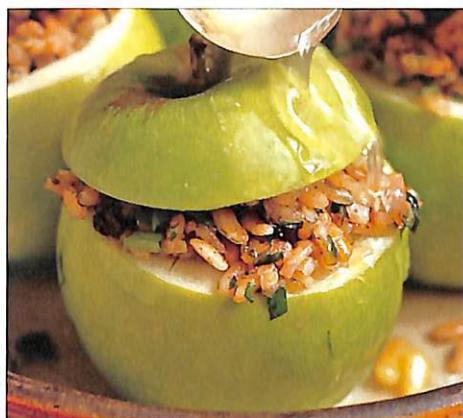
Andrew Mikolajski





POMMES

400 VARIÉTÉS – 95 RECETTES



ANDREW MIKOLAJSKI

Photographies de Peter Anderson



delachaux
et niestlé



Édition originale :

Titre : *The illustrated world encyclopedia of Apples*
 © Lorenz Books, une marque de Anness Publishing Ltd. (UK),
 2012

Tous droits d'adaptation, de reproduction et de traduction
 réservés pour tous pays.

Édition française :

© Delachaux et Niestlé, Paris, 2013

ISBN : 978-2-603-01962-7

Dépôt légal : septembre 2013

Impression : Hung Hing Printing Centre, Hong Kong

Traduction : Stéphanie Alglave, Claude Checconi

Édition et mise en pages : Nord Compo, Villeneuve-d'Ascq

Couverture : Nicolas Hubert

Cet ouvrage ne peut être reproduit, même partiellement
 et sous quelque forme que ce soit (photocopie, décalque,
 microfilm, duplicateur ou tout autre procédé analogique
 ou numérique), sans une autorisation écrite de l'éditeur.



NOTE DE L'ÉDITEUR

Les informations contenues dans le présent ouvrage ont fait
 l'objet de recherches rigoureuses et correspondent à l'état
 actuel des connaissances. Quels que soient cependant le soin
 et l'attention qui y ont été portés, des évolutions factuelles
 ont pu intervenir depuis l'impression.

Par ailleurs, ni l'auteur ni l'éditeur ne sauraient être tenus pour
 responsables quant aux éventuels préjudices ou dommages qui
 pourraient découler de la mise en œuvre ou de l'interprétation
 erronée des conseils pratiques proposés dans cet ouvrage.

REMERCIEMENTS

Les éditeurs anglais remercient les personnes et institutions
 suivantes pour leur contribution à l'ouvrage original :
 Jim Arbury du RHS Garden Wisley, Surrey, R.-U., et Brogdale
 Collections, Kent, Angleterre.

Photographes : Peter Anderson, Martin Brigdale, Nicki Dowey,
 Jake Eastham, Gus Filgate, Ian Garlick, Amanda Heywood,
 David Jordan, Dave King, William Lingwood, Charlie
 Richards, Craig Robertson, Simon Smith, Sam Stowell,
 Debi Treloar et John Whitaker.

Crédits photographiques : Corbis 12-13, 14hd ; Alamy :
 15hm ; GAP Photos : 19h, 20hg, 23b, 26hm.

Photographies de couverture : toutes les photographies
 sont issues du livre sauf (de bas en haut) : 1^{re} ligne, 1^{re} photo
 à gauche, et 2^e ligne, 2^e photo à droite : © Jeremy Tamisier
 – Fotolia.com



SOMMAIRE

Introduction	6	La Gaillarde – Lord Lambourne	102-109
CULTURE DES POMMES	8	Mabbot's Pearmain – Mutsu	
Qu'est-ce qu'une pomme ?	10	(Crispin)	110-120
Les pommes dans l'histoire		Neild's Drooper – Nova Easygro	121-126
et la mythologie	12	Old Fred – Oxford Hoard	126-128
La sélection et le commerce		Parker's Pippin – Prinses Marijke	129-137
des pommes	14	Queen Cox	137
La culture et la plantation		Racine Blanche – Runzé	137-151
de pommiers	16	Sacramentsappel – Szabadkai	
La culture de pommiers en pots	20	Szercsika	151-163
La conduite des pommiers par tuteurage	22	Tellina – Tydeman's Late Orange	163-166
La taille des pommiers	24	Underleaf – Upton Pyne	166-167
La multiplication des pommiers	26	Venus Pippin – Violette	167-169
Les problèmes affectant les pommiers	30	Wagener – Wyken Pippin	170-175
VARIÉTÉS DE POMMES	34	Yellow Bellflower – Yorkshire Greening	176
Acme – Ashmead's Kernel	36-40	Zabergäu Renette – Zoete Ermgaard	177
Baldwin – Burr Knot	40-51	RECETTES	178
Cagarlaou – Cusset Blanc	51-60	Hors-d'œuvre, salades	
D'Arcy Spice – Dutch Mignonne	60-67	et accompagnements	180
Easter Orange – Etlins Reinette	67-70	Plats principaux	190
Fara Nume – Fukunishiki	70-77	Desserts	206
Galloway Pippin – Gyógyi Piros	77-86	Gâteaux et pâtisseries	220
Hamvas Alma – Hubbardston		Conserves	234
Nonsuch	87-92	Boissons	240
Idared – Ingrid Marie	92-93	Glossaire	244
Jacquin – Jupp's Russet A	94-97	Index	246
Kandile – Kougetsu	97-101		

INTRODUCTION

La pomme a longtemps été l'un des fruits les plus populaires – sinon le plus populaire –, et son développement a mobilisé beaucoup de temps et d'énergie. Prisée pour son goût et ses qualités de conservation, la modeste pomme est aujourd'hui le fruit issu de l'arbre le plus cultivé, chez les pépiniéristes comme dans les jardins privés.

Nul ne sait quand la pomme a été découverte et consommée la première fois, mais l'on pense qu'elle vient de Turquie. Elle aurait ensuite été introduite dans presque toutes les régions du territoire eurasiatique. À une époque plus récente, les pommiers ont été introduits aux Amériques, dans le sud de l'Afrique et l'Australasie. Aujourd'hui, ils sont cultivés dans toutes les régions tempérées et comptent dans les économies de nombreux pays comme denrée d'exportation.

La faculté d'adaptation du pommier est telle qu'il produit de bonnes récoltes partout, sauf dans les régions tropicales, désertiques et extrêmement froides. Faciles à cultiver et s'adaptant aux climats instables, les pommes n'ont jamais été considérées comme un aliment de luxe. Historiquement, elles ont constitué un produit essentiel de l'alimentation de nombreux individus dans toutes les couches de la société.

Le fruit de la santé et de la forme

La pomme a souvent été vue comme un symbole de jeunesse, de fertilité et de longévité. Dans les pays anglo-saxons, on l'offre en gage d'amour entre hommes et femmes en âge de se marier.



« Une pomme chaque matin éloigne le médecin » est un vieux proverbe, mais de récentes études donnent à penser qu'il pourrait bien recéler une grande part de vérité. Les substances naturelles qu'elle contient pourraient grandement contribuer à fortifier les os, réduire le cholestérol, mais aussi protéger de certains cancers, de la maladie d'Alzheimer et d'affections respiratoires, dont l'asthme. Ses vitamines et ses fibres alimentaires sont elles aussi essentielles à tout régime équilibré. Aliment prêt à consommer par excellence, elle est assez petite pour se glisser dans une musette (voire une poche) et combler une petite faim en déplacement.

Un fruit aux multiples talents

Au cours des siècles, on a sélectionné les pommes afin d'améliorer leur taille et leur goût, mais aussi, et c'est très important, pour les conserver et les utiliser ensuite quand on manque de fruits frais. Délicieux à peine

Ci-contre : tout le monde dans la famille peut se régaler à cueillir les pommes mûres.

Ci-dessus : ce pommier sauvage (Malus x schiedeckeri "Hillieri") en fleurs au printemps est un véritable émerveillement.

cueillis, ces fruits, contrairement à bien d'autres, peuvent être transportés sur de longues distances et conservés des mois sans perdre leur saveur.

Outre les pommes à croquer, on trouve dans la très longue liste de variétés (plus de 10 000 !) des pommes à cuire, à jus et à cidre. Cuites, elles peuvent entrer dans la composition de plats sucrés ou salés ; si le goût aigrelet, acide, de certaines variétés complète idéalement des mets riches, comme le porc et le gibier, d'autres sont aussi sucrées que la fraise ou l'ananas.

De nos jours, avec le commerce international et les progrès de la conservation, on peut savourer des pommes tous les jours. Si les supermarchés proposent un large choix de variétés, les boutiques à la ferme ou les marchés agricoles, où sont vendus les produits locaux, offrent souvent un choix encore plus large.

Un arbre facile à cultiver

Arbre ligneux et résistant, le pommier est idéalement adapté à la culture en jardin privé. Au contraire de bien des arbres fruitiers, il n'a pas forcément besoin d'espace – même si un pommier à maturité vaut le coup d'œil. Sur un porte-greffe nanisant, conduit sur fils dans un potager ou un jardin ouvrier, un plant prend très peu de place tout en produisant beaucoup. Nombre d'entre eux ont été sélectionnés pour résister aux maladies et n'ont guère besoin d'entretien une fois établis. Certaines variétés peuvent être cultivées en bacs ou en grands conteneurs. Une terrasse ou un balcon suffisent ainsi pour avoir des fruits frais à portée de main.

Le mode d'emploi

Cet ouvrage liste plus de 400 variétés : variétés anciennes des grandes régions de culture – désormais rarement cultivées mais présentes dans les vergers et les jardins historiques – et variétés plus récentes disponibles en supermarché et jardinerie. Pour chacune d'elles, le fruit est présenté en entier, souvent avec une vue en coupe, et parfois une vue sur l'arbre.

Chaque entrée donne la forme, la taille et la couleur du fruit mûr, puis la couleur et la texture de la chair, ainsi qu'une appréciation du goût.

Les variétés anciennes ont des formes variables, parfois irrégulières. Bien qu'elles soient moins cultivées, elles restent intéressantes. Les indications de tailles sont forcément approximatives. En effet, alors que les nouvelles variétés sont sélectionnées dans un souci d'homogénéité, les anciennes peuvent donner des fruits de tailles très diverses mûrissant au même moment. Notez que la notion de goût est subjective et dépend de la région de culture, du type de sol, de la date de la cueillette et de la durée de conservation. Dans un encadré sont indiqués le type de pomme – à croquer ou à cuire – et son origine, c'est-à-dire l'endroit et la date de première culture. Les dates d'introduction sont approximatives et cela est d'autant plus vrai pour les cultivars récents, car des tests étendus sont réalisés avant commercialisation.

Les années citées ne reflètent donc pas forcément les dates de création des variétés. On le sait, certaines sont cultivées des années dans des jardins avant d'être développées pour le commerce. Enfin, des variétés d'Europe de l'Est ne sont devenues plus courantes que récemment, suite à l'intensification des échanges commerciaux en Europe.

La parenté est indiquée le cas échéant, ce qui donne des indications sur leur goût et leur rendement dans un jardin.

Une incertitude sur la date d'apparition, la région d'origine ou la parenté est signalée par un ?.

La floraison informe sur la date d'éclosion des fleurs – donnée importante dans le choix des cultivars compatibles pour une pollinisation croisée.

Les dates de floraison peuvent néanmoins varier d'une année sur l'autre, selon la durée et la rigueur de l'hiver précédent.

Les autres noms vernaculaires sont indiqués le cas échéant. Certaines variétés ont différents noms suivant les pays. Les variétés anciennes, créées avant que la désignation des plants soit strictement réglementée, ont souvent été cultivées sous bien des noms.

Les notes (NB) précisent des caractéristiques particulières : résistance aux maladies, vitesse de croissance, durée de conservation maximale ou toute autre information d'un intérêt particulier. On suppose que le rendement est dans l'ensemble assez semblable pour toutes les variétés, mais lorsqu'un pommier est plus prolifique dans certaines conditions, cela est précisé.

Des recettes maison

Le répertoire des variétés est suivi de 95 savoureuses recettes dont la réalisation est expliquée étape par étape.

Comprenant entrées, salades, garnitures, plats principaux, desserts, gâteaux, conserves et boissons, les recettes sont accompagnées d'informations diététiques.

À droite : recette typique que cette tourte paysanne à la crème bien consistante



Ci-dessus : un coin agréable et tranquille incitant au repos et à la réflexion.

L'identification des variétés

L'objectif de cet ouvrage est de vous sensibiliser à l'infinie diversité des variétés de pomme, à leur culture et à leurs emplois en cuisine.

Bien que cet ouvrage se veuille d'une certaine manière un outil d'identification, il peut s'avérer insuffisant pour identifier une variété inconnue car il existe un nombre incalculable de cultivars. Signe de la popularité de ce fruit et de l'intérêt croissant pour les jardins historiques et les produits maison, nombre de jardins botaniques organisent à l'automne des journées de la pomme, où l'on peut faire identifier ses fruits par des experts.





CULTURE DES POMMES



Si l'on cultive des pommiers depuis des siècles, les méthodes de culture modernes permettent désormais de cultiver ses propres arbres dans un espace limité.

On peut les palisser sur des murs ou des clôtures, ou les utiliser comme cloisons dans des jardins. Enfin, il existe même des formes assez petites pour prospérer en conteneurs. Les pommiers établis sont à même de disputer aux autres plantes humidité et nutriments. On peut donc les placer tout autour d'un jardin, mais il faut les situer dans un endroit ensoleillé en ménageant assez d'espace pour l'entretien. Pour obtenir beaucoup de fruits, le mieux est de réserver une section distincte de votre jardin à vos arbres, vous pourrez ainsi plus facilement vous en occuper et les protéger.

Nous allons maintenant voir comment se faire plaisir en cultivant ses propres pommiers, du choix des arbres à l'entretien, en passant par la façon de les planter, de les tailler et de les nourrir.

En haut à gauche : les fruits de ce pommier colonnaire poussent en cordons verticaux, parfaits dans le jardin potager où l'espace est limité.

En haut à droite : Malus pumila "Dartmouth" et ses fruits rouges luisants.

Ci-contre : des pommiers en fleurs, un spectacle réellement éblouissant.

QU'EST-CE QU'UNE POMME ?

Les pommes appartiennent au genre *Malus*, qui compte pas moins de 35 espèces. Ce genre fait partie des Maloideae, une sous-famille des Rosaceae – plantes rosacées. Les pommes sont donc parentes avec des plantes de jardin communes telles que les roses (*Rosa*), les cotonéasters et les sorbiers (*Sorbus*), ainsi que d'autres plantes cultivées pour leurs fruits.

On regroupe les pommes cultivées actuellement sous *Malus domestica*, qui n'est pas une véritable espèce, ni un hybride accidentel comme on l'avait jadis supposé.

Fruit le plus cultivé en zone tempérée, assez loin devant la poire, la pomme est également produite dans les régions méditerranéennes et les zones plus froides du système montagneux tropical.

L'origine géographique

S'il existe à l'état sauvage de nombreux fruits semblables à la pomme, on pense que les ancêtres de nos pommes sont issus de *Malus sieversii*, une espèce que l'on trouve dans les montagnes d'Asie centrale, dans le sud du Kazakhstan, le Kirghizstan, le Tadjikistan et le Xinjiang (Chine). Mesurant jusqu'à 7 cm, son fruit est le plus gros de toutes les pommes sauvages. L'ADN prélevé sur un arbre de la vallée de l'Illi, à la frontière entre le nord-ouest de la Chine et le Kazakhstan, montre des séquences génétiques communes à *Malus domestica*.

M. sylvestris, espèce européenne présente de l'Espagne, l'Italie et la Grèce jusqu'à la Scandinavie et certains territoires du nord de la Russie, a également contribué au génome de la pomme cultivée, mais dans une moindre mesure que ce qu'on l'avait auparavant supposé.

Malus baccata (présente dans le centre du Japon et de la Chine) pourrait également avoir joué un rôle dans le développement de certaines variétés.

La plante

Le pommier est un arbre ou un gros arbuste à feuilles caduques. L'espèce qui a permis de créer les variétés modernes est un arbre de taille moyenne (mais variable), d'au moins 15 m de haut. Du fait des nombreux croisements, il est difficile de dire avec précision la taille que peut atteindre une variété donnée. La plupart sont limitées dans leur croissance par un porte-greffe ou par la taille.

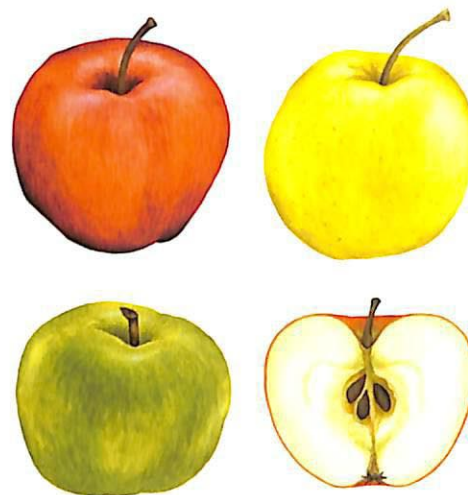
Les pommiers commencent à donner des fruits vers 4 ou 5 ans. Certains sont connus pour être restés productifs pendant plus de deux cents ans.

Les fleurs

Comme d'autres rosacées, le pommier a des fleurs simples à cinq pétales en coupe, qui en s'ouvrant totalement atteignent jusqu'à 5 cm de diamètre. En général blanches, elles sont parfois tachées de rose. Les espèces d'ornement, souvent appelées pommiers sauvages, ont des fleurs d'un rose soutenu.

Les feuilles

Les pommiers ont des feuilles simples alternes, c'est-à-dire disposées de part et d'autre tout au long de la tige. D'un vert clair à vert foncé, elles ont des bords dentelés. Le dessous est le plus souvent gris argenté et légèrement duveteux. Les feuilles passent par diverses teintes de jaune, d'orange et de rouge avant de tomber à l'automne.



Ci-dessus : la couleur de l'épiderme peut aller du rouge profond au jaune doré et au vert intense. Les loges à pépins sont centrées autour du cœur.

Les fruits et les graines

La pomme se classe dans les fruits à pépins. Elle peut être ronde ou un peu allongée, s'amincissant légèrement vers l'extrémité apicale, à l'opposé de la tige.

Le fruit mûr est rouge, jaune ou vert clair. Chez les variétés rouges, cette couleur n'apparaît qu'à la maturité en couvrant le jaune ou le vert jaunâtre. Elle masque parfois totalement la couleur de base ; elle peut aussi former des stries ou des mouchetures. Même sur les fruits semblant uniformément rouges, il reste un peu de vert dans la cavité pédonculaire, là où la tige rejoint le fruit. La peau peut être cireuse, légèrement lustrée ou marquée de taches sombres rêches appelées rugosités.



Ci-dessus : généralement blanches, les fleurs du pommier sont parfois teintées de rose.



Ci-dessus : le dessus des feuilles de pommier est généralement d'un vert profond.



Ci-dessus : le dessous des feuilles est souvent gris-vert ou gris argenté.

Cycle végétatif

Au milieu du printemps, boutons floraux et feuilles apparaissent simultanément. La fleur en bouton est enfermée dans cinq sépales verts. Ceux-ci se fendent et se recourbent pour libérer les pétales.

Les abeilles en butinant transfèrent le pollen des anthères (mâles) d'une fleur sur les stigmates (femelles) d'une autre. La pollinisation intervient lorsque le pollen forme un tube grandissant vers le bas jusqu'à l'ovaire. Dans l'ovule, une cellule mâle fusionne avec une cellule femelle (fertilisation).

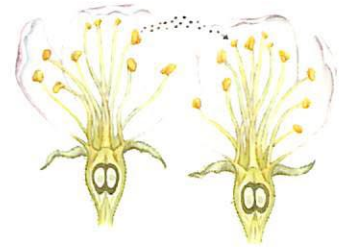
Les pétales tombent et le style flétrit. L'ovaire grossit jusqu'à devenir fruit, recouvrant les graines fertiles en son sein. Elles contiennent un embryon de plante à l'intérieur d'une enveloppe dure. Les graines mûrissent au sein de l'ovaire qui grandit pour former un fruit.



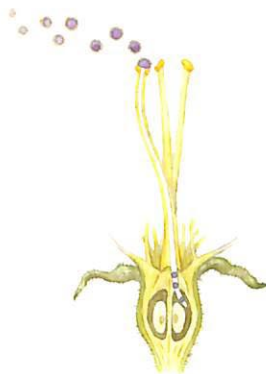
1 Apparition des boutons.



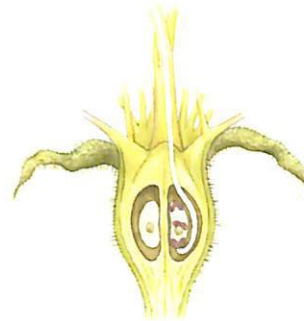
2 Les sépales se fendent, libérant les pétales.



3 Le pollen est transféré des anthères d'une fleur aux stigmates d'une autre.



4 Le tube pollinique grandit vers l'ovaire.



5 Mâle et femelle s'unissent dans l'ovule



6 Les pétales tombent, le style flétrit, l'ovaire devient fruit.

Comme chez d'autres rosacées, les graines se développent dans une enveloppe sclérifiée. Une coupe équatoriale laisse apparaître une étoile à cinq loges, contenant chacune deux graines, marron foncé une fois mûres.

La chair a une texture ferme, dure lorsque le fruit n'est pas mûr, farineuse chez certaines variétés, mais le plus souvent croquante. Elle est blanche à jaune crème pâle. Une fois coupée, elle s'oxyde vite et prend une teinte brun jaunâtre au contact de l'air. Tout est comestible dans le fruit mûr. Parmi les autres fruits à pépins comestibles figurent la poire (*Pyrus communis*) et le coing (*Cydonia oblonga*).

Les pommiers sauvages

Diverses espèces du genre *Malus* sont surtout cultivées comme plantes d'ornement. D'aspect le plus souvent délicat, les pommiers sauvages égayent les petits jardins. Attirant des insectes et des oiseaux utiles, ils peuvent servir à la pollinisation de pommiers domestiques.

Aux fleurs blanches ou roses du printemps succèdent à l'automne des fruits décoratifs et, souvent, des feuilles colorées. Le fruit, bien

plus petit que la pomme du commerce, est comestible, mais il n'est appétissant que cuit. Les pommes sauvages sont couramment utilisées pour les confitures et les gelées.

La pollinisation croisée

On parle de pollinisation croisée lorsqu'une abeille transfère le pollen des stigmates d'une fleur d'un arbre aux stigmates d'une fleur éclosée sur un autre arbre.

La plupart des pommiers sont autostériles et le transfert de pollen entre deux de leurs fleurs n'entraîne pas de fécondation et donc pas de fruits. Pour pouvoir en récolter, il faut donc faire pousser dans un même périmètre au moins deux arbres fleurissant en même temps.

Le rôle du fruit

Le fruit comestible doit attirer l'attention d'un animal, pour qu'il l'ingère avec ses graines.

N'étant pas digestibles, celles-ci sont transportées dans les intestins puis rejetées dans les excréments à distance de la plante-mère. Si les conditions s'y prêtent, elles germent

et donnent un nouvel arbre. Le potentiel génétique de la plante-mère est ainsi propagé sur une zone toujours plus vaste d'une génération à l'autre.

Selon leur goût, les pommes sont classées en catégorie dessert (pomme à couteau) ou culinaire (pomme à cuire). Les secondes ayant un goût aigrelet, il faut les faire cuire et les sucrer avant de les manger. Certaines variétés ont une bonne tenue à la cuisson, l'idéal pour les tartes, d'autres s'effondrent en une masse moelleuse, parfaite pour des sauces et des compotes. Nombre de variétés à multiples usages peuvent être mangées crues ou cuites.



Ci-dessus : l'Egremont Russet est quasiment recouverte de rugosités d'un brun jaunâtre.

LES POMMES DANS L'HISTOIRE ET LA MYTHOLOGIE

Beaucoup de contes populaires et d'ouvrages anciens mentionnent des pommes.

Ces fruits étaient estimés pour leurs vertus régénératrices, étant réputés rendre ou préserver la jeunesse.

Cela est peut-être dû au fait qu'ils se conservent tout l'hiver.

Symboles d'abondance dans la tradition, les pommes étaient souvent représentées dans des scènes de récolte. Au cours de certains rites funéraires, les défunts étaient enterrés avec une réserve de pommes, sans doute destinées à les nourrir durant leur voyage vers l'au-delà.

Par ailleurs, les références à des pommes d'or ne doivent pas être prises à la lettre. Les traducteurs occidentaux de textes étrangers qualifiaient souvent de « pommes » un grand nombre de fruits, car leurs lecteurs n'en connaissaient pas d'autres. Une « pomme d'or » désignait sans doute une grenade ou un agrume.

La mythologie classique

De nombreux mythes grecs évoquent des pommes. L'un des plus célèbres étant celui de la course d'Atalante. Malgré ses nombreux admirateurs, Atalante refusait de se marier. Son père la convainquit d'épouser celui qui pourrait courir plus vite qu'elle. Atalante accepta. Hippomène, parfois

appelé Mélanion, adressa une prière à Aphrodite, la déesse de l'Amour, afin qu'elle lui vienne en aide. La déesse lui offrit trois pommes d'or, en lui conseillant de les laisser tomber pour distraire Atalante. Dès que la jeune femme le dépassait, il jetait une pomme sur sa trajectoire et celle-ci s'arrêtait pour la ramasser. Hippomène remporta la course et obtint la main d'Atalante.

Le légendaire jardin des Hespérides, entretenu par la déesse Héra, abritait un verger dont les arbres portaient des pommes d'or qui rendaient immortel quiconque les mangeait. L'un des travaux d'Hercule consistait à en dérober.

Le jugement de Pâris est un autre mythe grec célèbre. Héra, Athéna et Aphrodite souhaitaient obtenir une pomme portant la mention « pour la plus belle ». Zeus confia à Pâris, un jeune homme de Troie, le plus beau des hommes qui soit, la mission de choisir l'une des déesses. Chacune tenta de le soudoyer. Héra offrit de faire de lui un roi ; Athéna lui promit la sagesse ; Aphrodite lui dit qu'elle lui donnerait pour épouse la plus belle femme du monde. Pâris choisit



Ci-dessus : manger une pomme d'or du jardin des Hespérides apportait la vie éternelle.

Aphrodite, puis enleva Hélène de Troie, la femme de Ménélas de Sparte, déclenchant ainsi la guerre de Troie.

La mythologie scandinave

Dans cette mythologie, les pommes d'or sont à l'origine de l'immortalité et de l'éternelle jeunesse des dieux. Elles étaient cultivées par la déesse Idunn.

Dans le *Skáldskaparmál*, Idunn est enlevée par le géant Thjazi, travesti en aigle. Thjazi avait auparavant capturé Loki, un dieu trouble-fête, qui avait échangé sa liberté contre celle d'Idunn et ses pommes. Loki avait donc attiré Idunn dans la forêt, en lui disant qu'il avait trouvé des pommes susceptibles de l'intéresser. Thjazi était alors arrivé sous son déguisement d'aigle, s'était emparé d'Idunn et l'avait ramenée chez lui.

Les dieux, du fait de la disparition d'Idunn, avaient commencé à vieillir. Ils arrêtaient Loki et menacèrent de le torturer et de le tuer. Loki promit alors de ramener Idunn si la déesse Freyja lui prêtait son apparence de faucon afin qu'il puisse voler vers le nord, jusqu'à la demeure de Thjazi. Comme le géant était sorti au bord de la mer, Loki

Ci-dessous : Aphrodite, Athéna et Héra se disputent la pomme d'or.



transforma Idunn en noix et s'échappa en la tenant dans ses serres. Reprenant son apparence d'aigle, Thjazi les poursuivit. Voyant les oiseaux approcher, les dieux allumèrent un feu. Le faucon se posa mais l'aigle ne put s'arrêter et prit feu. C'est ainsi qu'Idunn fut sauvée.

Les pommes sont aussi présentes dans *L'Or du Rhin*, le premier des quatre opéras composant le cycle du *Ring* de Wagner, qui s'inspire des sagas nordiques. Freyja, déesse de la Fertilité, y est la gardienne des pommes d'or qui assurent aux dieux une jeunesse éternelle. Freyja avait été promise aux géants Fasolt et Fafner en échange de la construction du Valhalla pour le dieu Wotan (ou Odin). Pour racheter Freyja, ce dernier vola un anneau d'or au nain Alberich. Or, le détenteur de l'anneau avait le pouvoir de diriger le monde.

Le folklore

De nombreux contes évoquent aussi des pommes, le plus connu étant *Blanche-Neige*, recueilli par les frères Grimm et publié dans leurs *Kinder- und Hausmärchen* (Berlin, 1857). La méchante belle-mère attire Blanche-Neige avec une pomme empoisonnée, dont une bouchée suffit à la plonger dans une mort apparente. Cependant, le morceau de pomme est resté dans sa gorge, et elle revient à la vie.

Guillaume Tell, héros de contes suisses, devait tirer une flèche dans une

Ci-dessous : transformé en aigle, le géant Thjazi enlève la déesse Idunn.



Ci-dessus : Ève courbe la tête, honteuse, après avoir goûté au fruit défendu.

pomme placée sur la tête de son fils : tel était son châtiment pour ne pas s'être incliné devant le bailli de la région, Hermann Gessler. Différentes versions apparaissent dans plusieurs autres sagas européennes.

Une croyance voulait que si une femme dormait avec une pomme, puis en offrait une bouchée à l'homme de ses pensées, il tomberait amoureux d'elle.

La religion

Le « fruit défendu » porté par l'arbre de la connaissance, même s'il n'est pas qualifié de pomme dans la Genèse, a toujours été considéré comme telle.

Les pommes sont parfois associées à Marie, qui fait l'objet de mythes qui entouraient autrefois les déesses Vénus et Aphrodite. Il existe un culte de la Vierge à la Pomme d'or à Asenovgrad en Bulgarie : celle-ci est considérée comme la sainte patronne de la maternité. Le cinquième dimanche de Carême, une icône de la Vierge est ornée d'une guirlande de pommes que le prêtre donne aux femmes souhaitant avoir un enfant. Cette tradition est issue d'une histoire selon laquelle une femme plaça un jour une pomme devant l'icône, en lui demandant d'avoir un enfant. La Vierge apparut ensuite à la femme durant son sommeil et lui donna une pomme d'or.

L'art et la culture populaire

Des artistes de la Renaissance comme Dürer ont fréquemment représenté Adam et Ève tenant une pomme. Ils se sont probablement inspirés des pommes d'or du jardin des Hespérides. Cézanne, Gauguin et Van Gogh ont aussi peint des natures mortes de pommes. Le peintre belge surréaliste Magritte a en outre réalisé un tableau représentant une pomme, portant la légende : « Ceci n'est pas une pomme. »

Dans l'art chinois, les pommes ou les natures mortes représentant des pommes constituent un souhait de paix et les pommiers en fleurs sont parfois utilisés pour symboliser la beauté féminine. En 2006, à Londres, l'artiste chinois Gu Dexin créa un mur de pommes, composé d'une étroite cage grillagée contenant 100 000 fruits qu'il laissa se décomposer lentement.

La culture moderne fait également référence aux pommes. New York est baptisé Big Apple (« la Grosse Pomme »). L'expression avait été lancée par un journaliste dans les années 1920, puis son usage s'est répandu dans les années 1970 dans le contexte de l'industrie touristique.

Apple Records, dont le logo était une pomme verte, était un label créé par les Beatles en 1968. Le nom avait été inspiré par le tableau de Magritte.

Le logo le plus célèbre aujourd'hui est sans doute la pomme croquée de la marque Apple.

LA SÉLECTION ET LE COMMERCE DES POMMES

La culture des pommes remonte aux pharaons, qui la pratiquaient le long des rives du delta du Nil. Dès le VII^e siècle avant J.-C., les pommes sont connues en Grèce. Au I^{er} siècle après J.-C., les Romains cultivent jusqu'à 40 variétés, dont certaines sont introduites dans l'Empire d'Occident, notamment en Angleterre.

Dès le I^{er} siècle de notre ère, on cultive des pommiers en Allemagne, dans toutes les régions de la vallée du Rhin. En 1640, l'horticulteur anglais John Parkinson (1567-1650) recense 60 variétés cultivées en Angleterre. Ce chiffre est passé à 92 en 1669.

La culture des pommes aux Amériques débute au XVI^e siècle, les conquistadors introduisant le fruit au Mexique et en Amérique du Sud. Mais lorsque les colons anglais débarquent en Amérique du Nord au XVII^e siècle, ils ne trouvent que des pommiers sauvages endémiques. Le Britannique William Blaxton (1595-1675), arrivé en Nouvelle-Angleterre en 1623, aurait planté la première variété de pommier sur le sol américain. Il a conçu une pépinière et créé la première pomme américaine, la Blaxton's Yellow Sweeting.

En 1630, les puritains ont repris le verger. La culture de la pomme s'est étendue vers l'ouest, dans la vallée de l'Ohio et la région des Grands Lacs. Pionnier du Massachusetts, John Chapman est devenu célèbre pour avoir planté des arbres dans l'Ohio, l'Indiana et l'Illinois.

Ci-dessous : la cueillette à la main reste la meilleure méthode.



Johnny Appleseed

Né John Chapman (1774-1845), le pionnier américain et pépiniériste John Appleseed a introduit les pommiers dans une grande partie de l'Ohio, de l'Indiana et de l'Illinois.

Représenté en haillons, il est célèbre pour sa vie nomade et de subsistance. Allant souvent pieds nus et prêchant l'Évangile, il est un défenseur de l'environnement avant l'heure, car il respectait les animaux, jusqu'aux insectes.

À droite : pieds nus, Johnny Appleseed retourne la terre avant de semer.



Au XVIII^e siècle, les pommes sont introduites aux Indes occidentales. En 1868, Andrew Jackson Downing cite 634 variétés dans son ouvrage *Fruits and Fruit Trees of America*.

On cultive des pommiers en Afrique du Sud depuis 1652, date d'établissement des premières plantations par Jan van Riebeeck, administrateur colonial hollandais.

Suite à l'introduction des premières pommes par l'amiral britannique Arthur Philip (1738-1814), des vergers sont établis dans les années 1870 en Australie, patrie de la populaire Granny Smith.

Les variétés diploïdes et triploïdes

Les pommes cultivées se divisent en deux groupes en fonction de leur numération chromosomique. La majorité, comme tous les êtres vivants à reproduction sexuée, sont diploïdes, avec 34 chromosomes (17 de chaque parent). Les variétés triploïdes comptent 51 chromosomes, 34 fournis par la femelle et 17 par le mâle.

La plupart des pommes cultivées pour le commerce sont diploïdes, mais il existe une multitude de variétés triploïdes, dont les célèbres Jonagold et Bramley. Plus ancienne pomme

triploïde connue, la Gravenstein est cultivée dès le XVII^e siècle au Danemark.

Les variétés triploïdes sont prisées pour leurs gros fruits et leur teneur en vitamine C. Toutefois, elles donnent peu de fruits par rapport au nombre de fleurs et, comme elles produisent peu de pollen viable, ne peuvent servir à polliniser d'autres variétés. Aussi, si vous voulez une variété triploïde chez vous, il vous faut aussi cultiver deux variétés diploïdes à proximité pour qu'elles se pollinisent l'une l'autre, ainsi que la variété triploïde.

La polyploïdie (possession d'un plus grand nombre de chromosomes que la normale) joue un rôle important dans l'évolution et la sélection des pommes.

La valeur nutritionnelle

Peu caloriques, les pommes renferment 80 à 85 % d'eau. Consommées crues avec la peau, ce sont d'excellents pourvoyeurs de vitamine C et de fibres. Si les fibres solubles permettent d'éviter une cholestérolémie élevée, les fibres non solubles fournissent aux intestins des agents de lest retenant l'eau qui nettoie et fait progresser les aliments. La conservation influe peu sur la valeur nutritionnelle, entraînant tout au plus une perte négligeable.

Les pommes du commerce

En plus des multiples hybridations et mutations naturelles, les agronomes, pépiniéristes et jardiniers ont créé nombre de cultivars par programmes de reproduction sélective. Ceux-ci n'ayant jamais été systématiquement répertoriés, la parenté de toute variété repose sur des suppositions.

Aujourd'hui, la culture de la pomme est importante au plan commercial. La Chine est le principal exportateur, talonnée par les États-Unis. La Turquie, la France, l'Italie et l'Iran sont aussi de grands exportateurs.

Les croisements et rétrocroisements ont donné plus de 8 000 variétés. Sur la centaine cultivée pour le commerce, une dizaine représente 90 % de la production mondiale.

Si de rares variétés, dont la Delicious et la Gala, sont cultivées partout, d'autres le sont presque exclusivement en un seul endroit.

Divers critères guident les producteurs dans le choix d'un cultivar : garantie de récolte, goût, aspect, résistance aux parasites, production et robustesse.

Une variété facile à conserver, à transformer et à transporter a plus de valeur. Les plus appréciées sont celles à peau cireuse. Celles qui présentent des rugosités sont rarement cultivées.

La cueillette

Elle débute tôt le matin et se poursuit toute la journée. Pour les variétés sujettes aux meurtrissures, comme la Pink Lady, elle commence plus tard, après évaporation de la rosée.

Les pommes cueillies à la main sont placées dans des caisses à claire-voie, souvent doublées de plastique pour éviter frottements et éraflures. Les caisses sont transportées en chambre froide sous 24 heures.

Les traitements chimiques

Les pommes du commerce sont souvent traitées au chlore, une mesure phytosanitaire de réduction des risques de pourrissement durant le stockage.

Des variétés sujettes aux taches et aux échaudures lenticellaires, comme la Golden Delicious et la Braeburn, peuvent être traitées au calcium.



Ci-dessus : la récolte est vidée dans de grandes caisses puis transportée par tracteur.

Les pommes sujettes aux échaudures superficielles, dont la Granny Smith, la Pink Lady ou la Golden Delicious, sont parfois traitées à la diphénylamine (DPA). L'ajout de levure et d'un fongicide réduit les risques d'échaudures de conservation. L'application après la récolte d'un régulateur de croissance, notamment le 1-méthylcyclopropène, permet de ralentir la maturation et de préserver la qualité du fruit lors d'un séjour prolongé en chambre froide ou de leur exposition au supermarché.

La conservation

On peut emballer les pommes à peine cueillies sans les entreposer, mais il faut les réfrigérer à 5 °C et les emballer dans les 2 heures.

Toutes les variétés entreposées, sauf la Granny Smith, doivent être réfrigérées à -0,5 °C dans les cinq jours et maintenues à température jusqu'à ce qu'elles soient emballées.

La récolte précoce est emballée en premier, puis les fruits cueillis après maturité. Si la cueillette se fait dans la fenêtre optimale de récolte, les fruits sont conservés en atmosphère ambiante ou contrôlée (CA), avec une régulation des taux d'oxygène et de CO₂, pour être emballés plus tard. Les taux optimaux varient suivant les variétés. La Golden Delicious et la Red Delicious peuvent ainsi être conservées jusqu'à neuf mois.

Pour la Granny Smith, la Royal Gala et la Pink Lady, cette durée est respectivement de dix, sept et six mois.

L'emballage

Les pommes sont calibrées avant emballage. Les producteurs réservent les meilleures à l'exportation. Les autres sont transformées ou vendues sur les marchés. Les fruits sont emballés assez près les uns des autres pour éviter meurtrissures et frottement. Certaines usines leur appliquent un enrobage comestible pour améliorer la qualité et la durée de conservation.

Le contrôle

Avant exportation, on vérifie que les fruits emballés et palettisés répondent aux normes de qualité. On note la fermeté, la couleur, les imperfections (taches par exemple), les marques de frottement et meurtrissures, ainsi que la température. Le contrôle des ravageurs et des maladies est particulièrement important.

La réfrigération et l'exportation

Les fruits inspectés sont refroidis par ventilation forcée à 0,5 °C sous 72 heures s'ils sont en vrac et 96 heures s'ils sont ensachés. À la bonne température, ils sont placés dans des tunnels de réfrigération avant d'être transportés et distribués.

Ci-dessous : variété à fort potentiel commercial, la Braeburn produit des fruits aux motifs attrayants.



LA CULTURE ET LA PLANTATION DE POMMIERS

Pour que vos pommiers prospèrent, autrement dit pour qu'ils soient vigoureux et prolifiques, ils doivent pouvoir grandir dans les conditions qui leur conviennent le mieux. Prenez un soin particulier en plantant vos arbres, ils sortiront du lot et vous pourrez vite cueillir vos propres fruits.

Avant de planter un pommier, il est important de trouver le bon endroit, pour qu'il puisse bien s'établir. Le pommier préfère un espace ouvert, mais tout à la fois protégé des vents violents, et en plein soleil, même s'il peut supporter un peu d'ombre. Veillez également à ne pas le planter dans une zone inondable, comme la partie basse d'un jardin en grande partie humide. Évitez également les poches de gelée, notamment les parties basses où l'air froid s'accumule.

Le sol

Les pommiers s'adaptent à la plupart des sols, mais préfèrent les terrains fertiles bien drainés. S'ils n'aiment pas ceux pouvant se gorger d'eau, ils poussent plus rapidement sur un sol argileux que sur des sols sableux ou calcaires. L'idéal, c'est un sol friable moyennement fertile et légèrement acide. Il n'est pas nécessaire de vérifier le pH (degré d'acidité ou d'alcalinité) du sol pour la culture de pommiers.

La structure du sol est plus importante. Pour la tester, ramassez une poignée de terre et frottez-la entre vos doigts comme pour confectionner

une pâte. Si des grumeaux humides se forment, c'est parfait – vous avez un terreau perméable mais fertile. Si la terre file rapidement entre vos doigts sans coller, le sol n'est probablement pas assez fertile. Si vous arrivez à presser le tout en une motte solide, vous avez un sol très argileux humide et froid, mais probablement riche en nutriments.

L'amendement du sol

Les matières organiques ont deux fonctions. Elles améliorent la structure de tous les types de sols, liant les sols minces et sableux en grosses mottes et aérant les sols très argileux, permettant à l'eau (et aux nutriments) de pénétrer aisément. Elles améliorent la fertilité, en assurant une croissance vigoureuse et une bonne résistance aux maladies. Sur un sol très argileux, un seau de gravier végétal permet d'améliorer le drainage. Pour amender le sol, vous pouvez utiliser les matériaux décrits ci-après.

Le compost de jardin

Le meilleur amendement reste le compost de jardinier en tas ou en poubelle. Le mieux est de mélanger diverses matières organiques : pelures de légumes, coquilles d'œufs, sachets de thé usagés, marc de café, mauvaises herbes et autres matières végétales du jardin (déchets de tonte compris), journaux, cartons et vieux chiffons en coton.

Le terreau de feuilles

À l'automne, ramassez les feuilles des arbres et mettez-les dans des sacs poubelle en plastique. Nouez les sacs et percez quelques trous sur les côtés pour permettre à l'air de circuler. Stockez les sacs à l'écart. Il peut falloir deux ans pour que les feuilles se décomposent en une masse friable utilisable dans le jardin.



Ci-dessus : créez votre propre compost à partir de déchets organiques et de jardinage.

Le fumier de ferme

Le fumier d'herbivores (vaches, moutons et chevaux) peut servir à amender le sol, il suffit de le mettre en tas et de le laisser fermenter 3 à 6 mois – ou de l'intégrer à un tas de compost pour activer le processus. (Attention, le fumier contient souvent des graines de mauvaises herbes.)

Les fientes d'oiseaux

Les fientes de poules et de pigeons sont souvent utilisées, mais prudence : elles sont riches en acide urique, susceptible de « brûler » les plants. Mieux vaut les mélanger à un compost pour en activer la fermentation.

Le terreau de champignonnière

On trouve du terreau utilisé pour la culture des champignons. Attention, il contient de la craie, une matière alcaline. Évitez donc de l'utiliser sur des sols naturellement très alcalins.

Les amendements pour sol

Vendus emballés comme du terreau, ils sont bien utiles pour ceux qui n'arrivent pas à produire leur propre terreau. L'avantage : ils ne contiennent pas de graines de mauvaises herbes.

Culture biologique

On peut cultiver des pommiers sans produits chimiques pour amender le sol et lutter contre les ravageurs et les maladies.

- Optez pour des variétés résistantes.
- Préparez le sol en incorporant une bonne dose de matières organiques.
- Ôtez feuilles et fruits tombés qui pourraient propager des maladies.
- Taillez le haut de l'arbre pour améliorer la circulation de l'air dans les branchages.
- Ne conservez que deux fruits par lambourde.
- Si vous pulvérisez, utilisez un produit organique.

L'achat de plants

Si l'on trouve le plus souvent des plants de 1 à 2 ans, les plants de 3 ans donnent des fruits plus tôt. Les jeunes arbres sans pousses latérales sont souvent appelés scions.

On peut vous proposer un végétal en conteneur ou à racines nues. Les premiers, plus chers, sont disponibles toute l'année. Les seconds ne sont vendus qu'en période de repos, lorsqu'ils sont sans feuille – à la fin de l'automne et l'hiver.

Le choix de la variété est lié à divers facteurs. Penser au goût ne suffit pas, il faut prendre en compte les exigences de pollinisation, le rendement et la qualité de conservation. Certaines variétés sont en outre plus robustes. Le mieux est d'acheter vos plants dans une pépinière locale, où l'on vous indiquera les variétés les plus adaptées à votre sol et à votre jardin. Enfin, les variétés récentes sont plus résistantes aux maladies que les anciennes.

Les porte-greffes

Les pommiers vendus chez les pépiniéristes et dans les jardinerie sont composés de deux plants greffés l'un à l'autre ou accolés jusqu'à ce qu'ils poussent ensemble comme un seul plant. La fraction qui formera le tronc principal et les branches

Avantages de planter à l'automne

Chez les arbres et arbustes rustiques, la croissance des racines s'accélère à l'automne, alors que celle des parties aériennes s'est arrêtée et que la plante semble être au repos. Un pommier planté à l'automne peut s'établir dans le sol avant de développer ses parties aériennes. Celles-ci croissent donc avec plus de vigueur au printemps suivant.

provient d'une bouture (greffon) greffée sur les racines et la base du tronc d'une autre bouture (porte-greffe). Le point de greffe, bien visible, apparaît sous la forme d'une cicatrice à environ 25 cm du sol. Le porte-greffe est déterminant pour la vitesse de croissance de l'arbre, sa taille à maturité et éventuellement sa résistance aux maladies.

- Un porte-greffe M27 donnera un arbre de 1,5 à 1,8 m.
- Un porte-greffe M9 donnera un arbre de 2,4 à 3,6 m.
- Un porte-greffe M106 donnera un arbre de 3,6 à 5,4 m.

Autres porte-greffes : Budagovsky9, M26, Mark, Ottawa 3, M7, M2, M4 et MM111.

Les arbres multi-greffes

Ces arbres sont composés d'au moins deux variétés greffées sur un même porte-greffe, une solution intéressante si vous n'avez pas assez de place dans votre jardin pour plus d'un arbre. Les variétés utilisées étant compatibles, l'arbre résultant est autofertile et il n'est donc pas nécessaire de planter un pollinisateur. Les fruits de chaque variété mûrissent à des dates différentes, ce qui donne une saison plus longue.

Le plus souvent greffés sur un porte-greffe nanisant, ils atteignent environ 3 m à maturité.

Ces arbres peuvent toutefois avoir une apparence disgracieuse, compte tenu des vitesses de croissance inégales des différents cultivars.

À droite : délicieuses à peine cueillies, les pommes gardent leurs qualités à la conservation.



Ci-dessus : un plant à racines nues doit être planté dès que possible.

L'acquisition de variétés spéciales

Même les grandes pépinières ne proposent qu'un choix limité de variétés – les plus courantes, susceptibles de convenir dans la majorité des cas.

Si vous voulez faire pousser une variété ancienne ou peu commune, prenez contact avec un producteur ou un arboriculteur fruitier qui a cette variété et demandez-lui une greffe. Cela ne peut se faire qu'à certaines époques et une greffe a besoin de temps pour prendre. Vous pourrez donc avoir plus d'un an d'attente avant de ramener l'arbre chez vous.

East Malling Research Station

Sous l'impulsion des fruiticulteurs locaux, un centre de recherches est créé en 1913 à East Malling, dans le Kent (Angleterre). Le centre se consacre pour l'essentiel à l'élaboration et au test des porte-greffes. Aujourd'hui normalisés, ils forment la « série Malling », au sein de laquelle les éléments sont identifiés par l'initiale M.

La recherche et les tests se poursuivent. L'objectif est de produire des porte-greffes qui favorisent la résistance aux problèmes des pommiers (feu bactérien, pucerons lanigères et pourriture – ou nécrose – du collet), améliorent la résistance au gel et la vigueur, et permettent d'avoir de hauts rendements (gros fruits en quantité).



Comment planter un arbre à racines nues



1 Placez l'arbre dans un grand seau. Remplissez d'eau pour couvrir le système racinaire puis laissez les racines s'imprégner 1 heure.



2 Retournez le sol et retirez les gros cailloux et les mauvaises herbes. Ajoutez des matières organiques pour amender le sol si nécessaire.



3 Creusez un trou profond et assez large pour abriter confortablement le système racinaire. Ameublissez le sol dans le fond de la cavité.



4 À l'aide d'un bâton, vérifiez à quelle profondeur planter l'arbre. Celle-ci doit être la même que dans la pépinière. Guidez-vous par rapport aux traces de terre à la base de la tige.



5 Pour que l'arbre pousse le plus droit possible, utilisez un tuteur. Veillez surtout à ne pas endommager le système racinaire en l'enfonçant dans la terre.



6 Commencez à reboucher le trou avec la terre. Ce faisant, remuez régulièrement et délicatement l'arbre pour que la terre descende bien autour des racines.



7 Avec vos mains ou vos pieds, tassez le sol autour de l'arbre. N'appuyez pas trop fort, afin de ne pas trop compacter la surface.



8 Fixez le tronc au tuteur par une ligature élastique. Serrez mais pas trop. L'ensemble doit rester assez lâche pour permettre à la tige de grossir.



9 Arrosez bien l'arbre avec une pomme d'arrosoir munie d'une grille à petits trous. N'utilisez pas le jet sortant d'un flexible, qui pourrait compacter le sol.

La plantation d'un arbre

Mieux vaut planter les arbres à racines nues dès que possible après l'achat. Toutefois, si le sol est gelé ou gorgé d'eau, il faut attendre. Fermés, les plants se conservent jusqu'à quatre semaines dans un endroit frais mais abrité, dans un bâtiment extérieur, garage ou remise, par exemple.

Il est également préférable de planter les végétaux cultivés en conteneur dès que possible. S'il vous faut attendre, placez-les alors dans un endroit abrité mais lumineux. Par temps sec, arrosez-les souvent pour éviter que le terreau ne se dessèche. Vous pouvez également creuser un trou dans un coin et y placer le conteneur pour garder les racines au frais.

La mise en jauge

S'il est impossible de planter un arbre à racines nues avant des semaines, vous pouvez le « mettre en jauge ».

Creusez une tranchée peu profonde (env. 30 cm) dans un bon sol, dans un coin protégé du jardin, par exemple un potager vide. Placez les racines dans la tranchée (pliez-les si nécessaire) et recouvrez-les délicatement. Ainsi, elles resteront fraîches et humides jusqu'au moment de planter l'arbre.

Ci-dessous : le corset protège l'écorce de cet arbre jusqu'à ce qu'il s'étoffe.



La plantation d'un arbre cultivé en conteneur

Préparez le sol comme pour un arbre à racines nues. Creusez un grand trou, au moins deux fois plus large et plus haut que le conteneur. Garnissez le fond de matières organiques.

Sortez la masse de racines (il peut être utile d'humidifier le conteneur si le terreau est sec). Placez l'arbre dans le trou. Avec un bâton, vérifiez qu'il est à la bonne profondeur. La surface de terreau doit être raccord avec le sol tout autour. (Évitez de planter l'arbre trop profond, le bas du tronc pourrait pourrir au contact du sol. Ne le plantez pas trop haut non plus, les racines seraient exposées à la lumière et à l'air.) Comblez le trou autour de la masse de racines avec les déblais. Avec le pied, fixez délicatement la plante dans le sol puis arrosez-la abondamment.

Le tuteurage

Pour protéger l'arbre nouvellement planté du vent, susceptible d'abîmer les racines, utilisez un petit tuteur. Seul le haut de l'arbre est battu par le vent,

Ci-dessus : sur cet arbre multi-greffes, Jonagold (gauche) et Elstar Gray (droite) sont issues d'un même tronc.

ce qui, à terme, renforce le tronc. Placez le tuteur au moment de planter l'arbre et non après, pour ne pas risquer de blesser les racines. Vous pouvez le placer à la verticale, parallèle au tronc, ou de biais, face au vent dominant. Pour fixer l'arbre au tuteur, utilisez une ligature élastique spéciale. Ne serrez pas trop. Laissez du mou pour que la tige puisse grossir. Détendez l'élastique au fur et à mesure que l'arbre grandit. Une fois que celui-ci est établi (après deux à trois ans), retirez le tuteur.

Les corsets

Pour éviter les déprédations de rats ou de lapins, protégez la base du tronc par un corset – un élément de plastique (ou d'autre matériau synthétique) formant une bande qui s'enroule autour du tronc et s'étire au fur et à mesure qu'il s'épaissit – ou un manchon ample. Une fois qu'une écorce épaisse s'est formée, retirez la protection.

LA CULTURE DE POMMIERS EN POTS

On peut cultiver des pommiers en pots, mais cela exige beaucoup plus de soins et d'attention que pour des arbres plantés dans un jardin de plein air ou un potager. Il est indispensable de choisir un arbre sur un porte-greffe nanisant et doté de parties aériennes uniformément espacées.

Les pots doivent être assez grands et mesurer dans l'idéal au moins 40 cm de large et de haut. Avec ses fruits, l'arbre est lourd. Pour faire contrepoids et éviter que le vent ne renverse l'arbre, choisissez un pot en matériau lourd, comme la terre cuite ou la pierre reconstituée.

Si vous préférez le plastique, la résine ou tout autre synthétique léger, pour plus de stabilité, lestez le fond de pierres ou de briques lourdes avant de remplir le pot de terreau.

Même ainsi protégés, les pots doivent être placés à l'abri des vents violents. Prenez des variétés à faible croissance greffées sur des porte-greffes nanisants pour limiter leur taille. Les arbres à production de type court (sur lambourdes) donnent le plus de fruits.

Ci-dessous : pour cultiver un pommier dans un pot, préférez une variété sur un porte-greffe nanisant et arrosez-le bien tout au long de la période de végétation.



Ci-dessus : Malus Klarapfel et Cox Orange en pots composent ce petit jardinet.



Ci-dessus : placez les pots de sorte qu'ils reçoivent le plus de soleil possible.

Les divers terreaux

Le mieux est d'utiliser du terreau à base de terre, de type « Or brun », pour arbres et arbustes, et qui renferme les taux appropriés de nutriments.

Les terreaux universels conviennent pour les pommiers en pots, mais il faut faire plus attention à l'arrosage, car il est difficile d'humidifier ces terreaux lorsqu'ils sont trop desséchés. Les terreaux de jardin ne conviennent pas à la culture en pots. Non stériles, ils contiennent beaucoup trop de micro-organismes et d'invertébrés, mais si vous avez du terreau de feuilles, vous pouvez le combiner à un terreau du commerce.

L'arrosage et l'alimentation

Arrosez régulièrement, surtout par temps sec au printemps et en été. Un bon arrosage est fondamental l'été quand le fruit gonfle. Pour stimuler la floraison et la fructification, appliquez un engrais riche en potassium, comme pour les roses. Une nouvelle application à l'automne favorise la croissance avant l'hiver. Vous pouvez utiliser un engrais pour tomates en bain fertilisant pour

les racines, quand l'arbre est en pleine croissance au printemps et au début de l'été, puis de nouveau à l'automne.

L'hiver, arrosez juste ce qu'il faut pour éviter l'assèchement du terreau. Le but est d'hydrater les racines. N'arrosez pas lorsqu'il gèle.

L'entretien général

Les pommiers en pots ont besoin de pollinisateurs, comme les arbres d'un jardin de plein air. S'il n'y a pas d'autres pommiers dans votre jardin ou un jardin proche, cultivez différentes variétés ou optez pour une variété autofertile ou un arbre multi-greffes.

Surveillez les ravageurs et les maladies ; agissez au moindre dégât. Taillez délicatement les arbres – une taille trop sévère entraîne une croissance trop vigoureuse et nuit à la fructification l'année suivante.

Même si l'on peut cultiver bien des pommiers en pots, ne pensez pas que cela puisse constituer une solution à long terme. Ce sont des arbres à grande longévité et il faut tôt ou tard les transplanter dans un vrai jardin pour qu'ils puissent prospérer.

Les soins d'hiver

Tous les plants en pots sont sensibles au froid l'hiver, car les racines sont au-dessus du sol et peuvent geler. Si de fortes gelées sont prévues durant la nuit, rentrez les plants – sous un porche, dans une serre non chauffée, une remise – ou enveloppez les pots d'un voile d'hivernage afin de protéger les racines.

Les pommiers fleurissant relativement tard dans la saison, il n'est généralement pas nécessaire de protéger les fleurs du gel. Toutefois, si de fortes gelées sont annoncées

durant la floraison, drapez-les délicatement d'un voile d'hivernage. Retirez le voile en journée, sauf bien sûr si les températures restent négatives.

Le rempotage

Lorsque les racines remplissent le pot, il faut repoter.

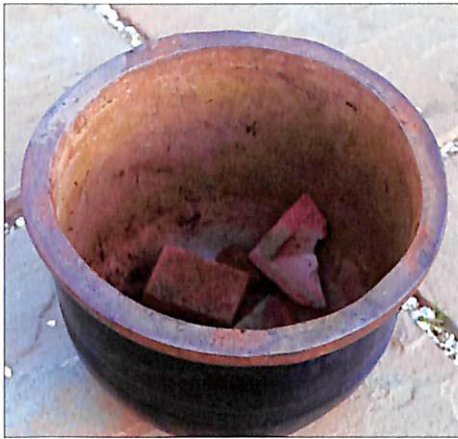
Penchez le pot et sortez délicatement le plant. Secouez les racines pour les débarrasser de leur terre et lavez-les à l'eau pour déloger les fragments collés. Brossez l'intérieur du pot. Taillez délicatement

les racines, puis replacez l'arbre et ajoutez du terreau frais. Si vous avez des difficultés, penchez le pot et grattez la couche supérieure de terre avec les doigts et complétez par du terreau frais ou du terreau de feuilles.

Achat d'un pommier en conteneur

Empêcher un pommier de grandir en taillant ses racines tient du mythe. Mieux vaut acheter un arbre sur porte-greffe nanisant. Pour un pommier en conteneur, le mieux est un Malling M27.

Plantation en conteneur



1 Tapissez le fond du pot de pierres ou de morceaux de pot, en veillant à couvrir les ouvertures. Cela permet au trop-plein d'eau de s'évacuer librement et d'éviter que le terreau ne s'échappe par les trous.



2 Remplissez le nouveau conteneur de terreau du commerce ou de terreau de feuilles environ jusqu'aux deux tiers de sa hauteur. Sortez le plant et placez-le sur le terreau, au milieu du pot.



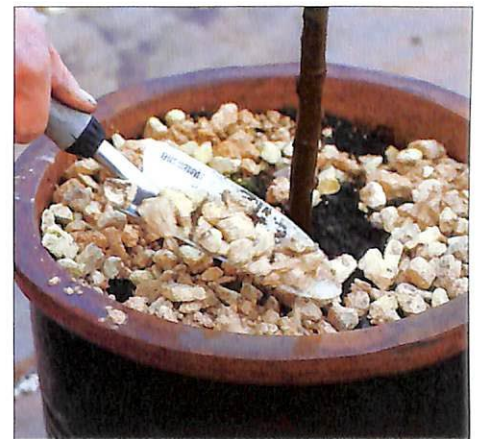
3 Contrôlez le niveau avec une tige ou une baguette de bois. Le haut de la motte de racines doit se trouver à environ 2,5 cm sous le bord du pot, pour permettre l'arrosage et l'entretien.



4 Comblez l'espace entre le bord du pot et les racines avec du terreau. Placez des boulettes d'engrais dans le terreau, à mi-distance entre le bord du pot et la motte de racines.



5 Arrosez bien le conteneur avec une pomme d'arrosoir munie d'une grille à petits trous ou avec un flexible réglé pour vaporiser en gouttelettes. Vous éviterez de compacter le terreau.



6 Recouvrez le terreau de petites pierres pour maintenir les racines au frais et éviter une déshydratation par évaporation. Cette couche donne un aspect plus net et agréable au pot.

LA CONDUITE DES POMMIERS PAR TUTEURAGE

On pense généralement à un arbre comme une grande plante à tronc massif et à réseau complexe de branches, mais on peut lui donner des formes très différentes. La conduite sur tuteurs permet d'obtenir des plantes compactes à fleurs et fruits abondants, et faire ainsi en sorte que les fruits soient à peu près à hauteur des yeux.

Si la plupart des arbres fruitiers existent déjà tuteurés, solution pratique pour un jardinier débordé, il peut s'avérer intéressant – et moins cher – d'effectuer le tuteurage vous-même. Mais si des plants achetés tout prêts fleurissent et fructifient dès la première année, les plants tuteurés par vos soins ne seront en général pas productifs avant trois ans.

La taille

Le choix d'une forme donnée s'explique par diverses raisons, et tout d'abord la taille. Alors qu'un pommier adulte envahit l'espace, surtout dans un petit jardin, un pommier nain en pyramide se loge dans un petit espace et des cordons peuvent être conduits le long d'une clôture ou en forme de haie.

La productivité et la qualité

La conduite améliore le nombre et la qualité des fruits. Les branches hautes d'un arbre en haute tige font de l'ombre aux branches basses, qui font de l'ombre au terrain et limitent ainsi les cultures possibles.

Arbre à axe central (flèche)

Cette forme donne un arbre de grande taille pouvant servir de spécimen.

Laissez un jeune arbre, ou scion, se développer en le taillant le moins possible. Lorsque l'arbre est établi – au bout de trois à quatre ans –, retirez les branches basses pour obtenir un fût de 1,5 à 2 m. Laissez la tige verticale principale se développer, l'arbre finit par atteindre ses dimensions naturelles. Cette méthode n'est pas recommandée si vous cultivez des pommiers surtout pour leurs fruits. Vous aurez de maigres récoltes, avec une cueillette difficile, car la majorité des fruits se trouveront très au-dessus de votre tête.



Ci-dessus : dans un jardin potager, la culture des pommiers en colonne permet d'économiser de l'espace.

Un arbre conduit en éventail sur un mur permet d'obtenir une récolte abondante et de faire bénéficier tous les fruits d'assez de soleil pour qu'ils mûrissent tous de façon uniforme. Enfin, la conduite sur un mur apporte protection et chaleur.

Le choix des variétés

En choisissant la forme de votre arbre, pensez au nombre de variétés requises. Ainsi, un arbre en éventail occupera toute la surface d'un mur où vous pourriez faire pousser une demi-douzaine de cordons. S'ils ne donnent pas forcément plus de fruits, ils garantissent des goûts plus variés et une récolte régulière.

Les qualités décoratives

L'aspect décoratif est important. Un grand espalier au bout d'une maison est souvent magnifique, de même que

des éventails dans un petit espace. Et des cordons sur fils ou des contre-espaliers forment d'excellents écrans.

Le choix des arbres

Avant d'acheter un arbre, réfléchissez aux aspects précédents, à l'endroit où le planter et à la forme la plus adaptée à l'espace disponible. N'oubliez pas non plus que les formes standard, de haute tige, ont moins besoin d'être taillées que les formes complexes. Si vous n'avez pas bon pied sur une échelle, vous ne pourrez peut-être pas atteindre certains fruits sur les arbres à port étalé.

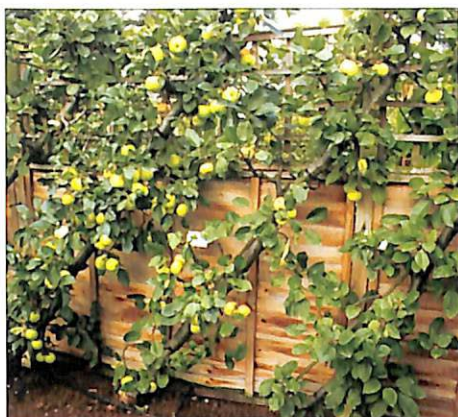
Voyons maintenant les formes les plus couramment utilisées par les jardiniers amateurs, avec, pour chacune d'elles, une définition de base et des instructions pour la créer au fil des ans.

Les arbres en haute tige et demi-tige

Cultivés sur de puissants porte-greffes, ces arbres sont souvent trop grands pour la plupart des jardins. Le tronc atteint 2 à 2,10 m en haute tige et 1,35 m en demi-tige. Pour obtenir un arbre en haute tige (ou demi-tige), laissez pousser le jeune plant sans le tailler, mais ôtez les rameaux latéraux, comme pour un arbre à axe vertical (flèche). Une fois le tronc à la hauteur désirée, recépez puis taillez les rameaux latéraux comme pour un buisson.

Le buisson

C'est la forme idéale dans un jardin avec divers fruitiers cultivés sur porte-greffes nanisants. L'objectif est d'obtenir un plant buissonnant sur un tronc de 75 à 90 cm. Taillez la flèche terminale d'un jeune arbre ou scion pour favoriser la ramification dans le bas. En hiver, sélectionnez les rameaux latéraux les plus vigoureux pour former la structure et raccourcissez les rameaux restants sur des yeux pointant vers l'extérieur pour ouvrir le centre. L'hiver suivant, taillez légèrement pour favoriser l'aspect buissonnant.



Ci-dessus : conduire des pommiers en cordons est le moyen idéal d'avoir plusieurs arbres dans un petit jardin.

La pyramide

C'est un arbre délicat à grande flèche centrale pour lequel la conduite par tuteurage est essentielle, car cette forme est moins stable que le buisson. L'hiver suivant la mise en terre, rabattez la flèche centrale à 50-75 cm. Développez les charpentières du premier étage, en réduisant les rameaux appropriés sur un œil extérieur vers le bas, ce qui favorise le port horizontal. Il est important de retirer les rameaux vigoureux dans le haut de la flèche.

Lorsque l'arbre grandit, tuteurez le prolongement de la flèche et éliminez les rameaux vigoureux verticaux. Taillez les charpentières des étages plus élevés sur un œil extérieur vers le bas, de la même façon que celles du premier étage.

Le cordon oblique

C'est un plant vigoureux dressé, à belles pousses latérales, conduit en angle – l'idéal pour un espace restreint. Le but est de former un réseau de « lambourdes » courtes et trapues tout le long de la tige.

Le cordon est conduit sur un ensemble de fils. La tige principale est attachée à un solide tuteur, qui est lui-même fixé aux fils. Pour l'entretien, taillez les pousses foisonnantes l'hiver et rabattez les rameaux latéraux trop longs à trois ou quatre yeux. Raccourcissez la flèche centrale à la dimension requise à la fin du printemps. En été, supprimez les nouvelles pousses jaillissant à la base

du tronc. Similaire au cordon simple, le cordon double, à port dressé, possède deux tiges, et il est donc évidemment plus productif que le cordon simple.

L'espalier

Les charpentières sont conduites bien à l'horizontale sur un mur ou en haute tige sur des fils.

Si vous n'achetez pas l'arbre tuteuré, plantez un scion et taillez-le l'hiver en beau bourgeon au-dessus du fil le plus bas. À partir de la nouvelle végétation, prenez la pousse la plus vigoureuse comme nouvelle flèche et fixez-la à un tuteur vertical attaché aux fils. Prenez deux rameaux latéraux et attachez-les aux baguettes fixées en diagonale aux fils. L'hiver suivant, ramenez les baguettes à l'horizontale et fixez-les au fil le plus bas. Rabattez la flèche centrale juste au-dessus du deuxième fil et poursuivez ainsi les années suivantes jusqu'à terminer l'espalier.

L'éventail

Forme décorative également conduite sur fils, elle est utile pour les variétés protégées par un mur. La conduite est moins rigoureuse que pour l'espalier.

Si vous ne trouvez pas d'arbre tuteuré, prenez un jeune plant à nombreuses pousses latérales. En le plantant, coupez-les toutes, sauf deux, bien situées. Conduisez-les en diagonale de chaque côté de la flèche centrale. Attachez-les à des baguettes que



Ci-dessus : décoratif et productif, cet arbre en espalier peut donner de nombreux étages avec des rameaux portant des fruits.

vous pourrez attacher aux fils. Réduisez la flèche centrale juste au-dessus du « bras » le plus haut. Quand les pousses latérales grandissent, liez-les aux fils, pour obtenir un développement uniforme des deux côtés.

Le cordon horizontal

Cette forme est idéale pour délimiter les parties d'un potager. Les cordons horizontaux sont réservés à des pommiers cultivés sur des porte-greffes nanisants.

Rabattez un scion à 30 cm du sol puis ramenez la nouvelle pousse principale à l'horizontale pour la conduire sur un fil tendu entre deux petits poteaux.

Ci-dessous : Malus "Red Devil" conduit en cordon horizontal sur un porte-greffe nanisant M25.



LA TAILLE DES POMMIERS

Bien des jardiniers ont du mal avec la taille, mais ce n'est pas si difficile – l'essentiel est de savoir quand tailler et de combien. En ne taillant pas du tout, vous ne causez pas de dégâts, mais vous n'avez pas les arbres les plus sains et les plus productifs, et ils peuvent également devenir plutôt envahissants.

Pour une mise à fruit homogène, les pommiers doivent être taillés régulièrement. Les fruits sont portés par des tiges en deuxième année de croissance au moins, et les pousses de l'année en cours fleurissent et fructifient l'année qui suit. Aussi, au moment de la taille, pensez à la prochaine récolte et essayez de maintenir l'équilibre entre anciennes et nouvelles pousses.

La bonne période

La taille des pommiers s'effectue entre le milieu et la fin de l'hiver. Les arbres tuteurés, une fois établis, sont taillés en été. La taille d'hiver vivifie l'arbre et favorise sa croissance la saison suivante. La taille d'été peut l'inhiber, car on enlève une partie de la végétation de l'année en cours. Cette taille aide à conserver leur forme aux cordons et espaliers.

Les arbres conduits en éventails, cordons et espaliers doivent être taillés l'été et l'hiver. Dans le cas contraire, de nouvelles tiges poussent avec vigueur. Elles nuisent à la forme, mais sont également assez improductives et projettent une ombre qui nuit aux fruits poussant plus bas. La méthode de taille utilisée l'été est appelée taille « Lorette ». À la fin de l'été, lorsque



Ci-dessus : un pommier colonnaire exploite le moindre espace mais peut être très productif. On le taille comme des cordons.

le tiers inférieur des nouveaux prolongements commence à se raffermir, raccourcissez toutes les pousses. Sur celles issues directement de la tige principale, comptez trois à cinq feuilles au-dessus de la rosette basilaire et coupez juste au-dessus du nœud. Coupez les pousses qui se sont développées sur les tiges latérales, juste au-dessus de la première feuille en partant de la rosette basilaire.



Ci-dessus : une taille d'entretien permet d'aérer et de favoriser la fructification.



Ci-dessus : taillez les lambourdes pour réduire leur nombre, mais laissez-en assez pour la prochaine mise à fruit à l'automne.

La taille d'été est risquée, car le fait de couper les tiges favorise la croissance de prolongements vulnérables au gel. Raccourcissez les longues pousses résilientes naissant sur les bourgeons à bois près de la base, à la mi-automne.

Les coupes d'élagage

Si les méthodes de taille varient suivant les fruitiers et les types de conduite, la manière de couper reste la même. Utilisez de forts sécateurs, des ébrancheurs ou un émondoir et placez-vous confortablement pour réaliser un travail soigné. S'il vous faut une échelle, demandez de l'aide ou utilisez une échelle à pied stabilisateur intégré.

Coupez toujours une tige juste au-dessus d'un bourgeon, l'angle de coupe s'éloignant de ce dernier. Ne coupez pas trop loin, la tige pourrait dépérir de la pointe et des maladies pénétrer les tissus, ni trop près, vous pourriez l'abîmer, l'empêcher de croître et favoriser les maladies. Les branches assez grosses sont souvent sciées à angle droit. Si la branche est lourde et peut casser, l'opération est réalisée en trois étapes (voir page ci-contre).

Le raccourcissement des charpentières

Les charpentières sont les principaux éléments de l'arbre. Raccourcissez les rameaux de l'année précédente jusqu'à un tiers mais ne taillez pas les plus vigoureux portant des dards. La taille les stimule en effet à pousser avec encore plus de vigueur.

Les points de fructification courts ou longs

Les pommiers se classent dans l'une ou l'autre catégorie selon le type de fructification. Les premiers fructifient au bout ou près du bout des coursonnes (brindilles couronnées), les seconds le long des branches sur de petites excroissances trapues, les lambourdes.

« Chute de juin »

Les pommiers perdent régulièrement une partie de leurs fruits fin juin. Ce phénomène est naturel et n'a rien d'anormal. Il est courant qu'un arbre produise plus de fruits qu'il ne peut amener à maturité. En se débarrassant de ces fruits, l'arbre permet aux autres pommes de mûrir correctement.

La plupart des variétés fructifient sur lambourdes, certaines en partie sur brindilles. Les variétés fructifiant sur brindilles, moins productives, sont à cultiver en haute tige (ou demi-tige) ou en buisson. Celles qui fructifient sur lambourdes se prêtent à la conduite.

La taille d'un pommier fructifiant sur lambourdes (type spur)

La taille a pour but de faire apparaître et conserver les excroissances trapues qui fleuriront et donneront des fruits.

Le raccourcissement des pousses latérales les fait épaissir et produire des bouquets de chiffonnes. Les pousses latérales se déploient depuis les tiges principales. Du milieu à la fin de l'hiver, raccourcissez-les à cinq ou six bourgeons à bois depuis la base de la tige. Les pousses peu vigoureuses peuvent être taillées plus sévèrement. Les pousses déjà courtes ne sont pas à tailler.

Après environ cinq ans, les lambourdes tendent à se congestionner et donc à être moins productives – elles donnent trop de fruits trop rapprochés, qui ne peuvent atteindre leur taille optimale ou mûrir uniformément.

Dans un système de lambourdes congestionnées, coupez celles du bas à la base. Éclaircissez celles qui restent dans le haut et gardez-en trois espacées. Suite à cette opération, chaque ensemble de lambourdes devrait donner quatre ou cinq fruits de taille appréciable.

La taille d'un pommier fructifiant sur brindilles couronnées

La taille doit décongestionner l'arbre et supprimer les vieilles tiges au profit de nouvelles qui porteront les fruits.

Rabattez les vieilles tiges qui ont donné des fruits les années précédentes.

Vous pouvez les réduire aux nouvelles pousses apparues l'été précédent (elles fleuriront et fructifieront dans l'année) ou aux vigoureux bourgeons à bois plus bas sur la tige (ces bourgeons donneront des pousses qui fleuriront et fructifieront l'année suivante). Nul besoin de retirer les vieilles tiges tous les ans, vous pouvez laisser certaines tiges intactes. L'objectif général est de conduire l'arbre à remplacer son bois de fructification sur plusieurs années.

La taille d'un grand arbre

Les jardins abritent souvent un grand pommier adulte, apprécié autant comme ornement et refuge d'espèces sauvages que comme arbre fruitier. Si une taille systématique n'est pas vraiment envisageable, il peut être bon de temps à autre de retirer les branches qui s'entrecroisent pour aérer le centre de l'arbre et le revivifier. Si vous devez réduire radicalement la taille d'un arbre (car il empiète sur le jardin du voisin ou se rapproche trop de votre maison), consultez un spécialiste de l'entretien des arbres d'ornement.

Sur un arbre adulte, de grosses branches peuvent être arrachées par des vents violents ou le poids des fruits. Il peut aussi s'avérer nécessaire de rétablir la symétrie et l'équilibre d'un arbre, en particulier sur les grands individus qui n'ont pas été taillés de manière assez rigoureuse. Pour éviter d'abîmer l'arbre, coupez une branche par étapes. Pour ce type d'opération, mieux vaut attendre l'hiver (période de dormance).



Ci-dessus : coupez à la base les branches foisonnantes ou qui s'entrecroisent.



Ci-dessus : quand on taille un cordon, les nouveaux départs sur les pousses latérales doivent être raccourcis à une feuille.

Coupez d'abord sur la face inférieure de la branche, à 5 cm de la zone de coupe finale. Coupez ensuite un peu plus loin, cette fois par-dessus, en sciant vers le bas jusqu'à ce que la branche casse au niveau de la première coupe. La coupe finale sera effectuée d'un tenant du haut en bas, sans risque que la branche se fende, puisqu'il n'y a plus de poids.

L'éclaircissage des fruits

Si l'arbre a donné beaucoup de fruits au printemps, un éclaircissage peut être utile au début de l'été. Vous aurez ainsi moins de pommes, mais elles seront plus grosses et meilleures. Vous compenserez en outre la tendance à l'alternance et allégerez les bouquets pesant sur les branches qui peuvent se casser si elles sont friables. L'opération a enfin pour but d'exposer au soleil les fruits qui se développent, afin qu'ils mûrissent de manière complète et uniforme, et prennent une belle couleur.

L'éclaircissage se pratique après la « chute de juin ». Retirez alors le fruit au centre de chaque bouquet, ainsi que tous les fruits abîmés ou déformés. Deux à quatre semaines plus tard, recommencez l'opération, jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'un fruit par bouquet.

LA MULTIPLICATION DES POMMIERS

La multiplication des pommiers s'effectue généralement par greffe, car le bouturage traditionnel ne donne pas de bons résultats. Les techniques de greffe, pour la plupart développées au cours des siècles, se sont révélées extrêmement fiables.

La culture sur semis ne permet pas de multiplier les arbres fruitiers, mais elle permet d'obtenir de beaux arbres d'ornement pouvant aussi servir de pollinisateurs pour d'autres pommiers.

La culture sur semis

Placez une poignée de perlite dans un plastique transparent, humidifiez un peu, ajoutez quelques pépins et mettez à réfrigérer. Après six semaines, retirez les pépins. Remplissez de petits conteneurs de terreau de jardin ou universel, arrosez, laissez égoutter puis enfoncez-y les pépins. Couvrez d'une mince couche de gravier végétal ou de sable mordant. Placez les conteneurs dans un abri à l'extérieur ou dans une serre fraîche.

Quand les semis ont germé, arrosez-les régulièrement pour qu'ils se développent bien. À la fin de l'automne et durant l'hiver, arrosez juste assez pour éviter que le terreau ne s'assèche. Au printemps suivant, les semis doivent être assez grands pour une mise en pot individuelle avec un terreau à base de terre.

Nourrissez les jeunes plants d'engrais pour tomates dilué. Lorsque les racines remplissent le pot, repotez les plants. Prêts à être plantés après deux ou trois ans, ils doivent fleurir et porter des fruits décoratifs dès cinq ans.

Le greffage

Très utilisé en horticulture pour multiplier nombre d'arbres et d'arbustes, le greffage permet d'obtenir rapidement, à partir d'une petite quantité de matière végétale, des plants assez grands propres à la vente. Les arbres fruitiers sont presque tous issus de greffes.

La greffe consiste à réunir une bouture ou un bourgeon de bois (greffon) à la partie inférieure d'une autre bouture ou bourgeon (porte-greffe). Les techniques présentées sont celles généralement utilisées pour les pommiers.



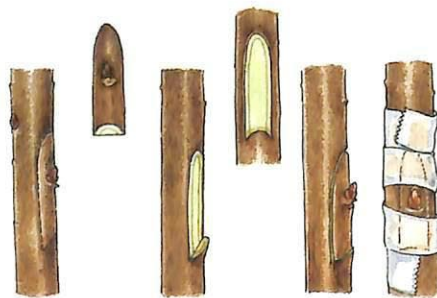
Ci-dessus : scions Malus, greffés avec succès sous l'écorce d'un vieux pommier.

La préparation des porte-greffes

Les porte-greffe(s) doivent être établis avant greffage. Vendus sous la forme de plants en dormance, il faut pour les planter procéder comme pour un arbre à racines nues (voir p. 18). Vous pouvez les utiliser pour une greffe en placage d'un œil à copeau l'été suivant ou une greffe sur tige à la fin de l'hiver.

Une fois le porte-greffe planté, ôtez les pousses latérales sur les 30 cm du bas. Rognez les bourgeons naissant dans cette partie en période de végétation. Arrosez au printemps et à l'automne. Vous pourrez soulever aisément l'écorce pour la greffe en placage d'un œil à copeau.

Ci-dessous : greffe en placage d'un œil à copeau.



Principes d'une greffe

Pour une greffe réussie, il faut que la sève s'écoule librement entre le porte-greffe et le greffon, et aussi que leurs tissus se soudent. Le cambium, couche génératrice située sous l'écorce de la tige, doit être aligné de sorte que le porte-greffe et le greffon puissent fusionner.

L'écussonnage

Cette méthode est prisée des pépiniéristes, car elle permet d'obtenir un nouvel arbre à partir d'un bourgeon à bois unique – et donc de nombreux plants à partir d'une seule tige de la variété que l'on souhaite multiplier.

La greffe en placage d'un œil à copeau

Cette greffe se pratique du milieu à la fin de l'été.

Prenez des tiges bien faites du diamètre d'un crayon, du côté exposé au soleil. Pour prévenir la perte d'humidité, ôtez les feuilles en laissant les pétioles. Retirez les petites feuilles apparaissant à la base de chacun. Pour éviter que les tiges ne s'assèchent, enveloppez-les dans un chiffon humide.

À environ 2 cm, sous un œil sain, faites une légère incision horizontale biseautée vers le bas, puis à partir d'environ 2 cm au-dessus de l'œil, pratiquez une coupe verticale passant derrière lui jusqu'à la coupe précédente, ce qui donne un copeau d'environ 4 cm.

Sur le porte-greffe, choisissez une zone sans œil à 20 cm du sol. Retirez un morceau d'écorce de forme et de taille correspondant à la taille du copeau. Placez ce dernier sur le porte-greffe. Les deux éléments doivent s'ajuster au mieux. Pour un bon contact sur le porte-greffe, l'ajustement doit se faire avec l'un des côtés du greffon, de sorte que les couches du cambium soient intimement collées.

Fixez le copeau avec de l'adhésif en serrant suffisamment pour qu'il soit bien maintenu, mais sans excès, de sorte qu'il puisse se développer.

L'entretien

Après quatre à six semaines, la greffe semble prendre et la cicatrice devenir calleuse. Retirez l'adhésif. Si la greffe a réussi, le pétiole tombe à l'automne, lorsque le porte-greffe perd ses feuilles. Au printemps, raccourcissez le porte-greffe juste au-dessus du bourgeon greffé. Pour que le plant pousse droit, fixez-le à un tuteur. Pour une croissance optimale à ce stade précoce, retirez toutes les fleurs qui apparaissent. Coupez les pousses dépassant 5 à 7,5 cm qui apparaissent sur le porte-greffe. À l'automne, l'arbre peut être planté à son emplacement définitif.

La greffe en fente à l'anglaise

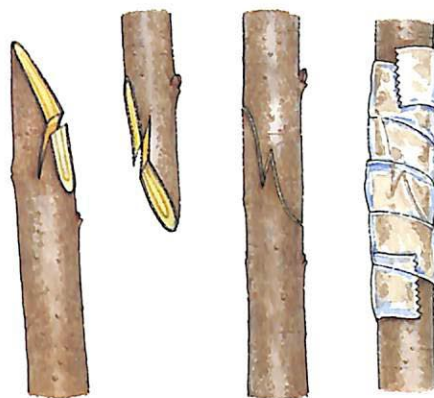
Elle se pratique de la fin de l'hiver au début du printemps, à peu près vers l'époque où la sève commence à monter.

Les greffons sont préparés au milieu de l'hiver, alors que l'arbre est au repos végétatif. Prenez des boutures d'une vingtaine de centimètres environ résultant des pousses de la saison précédente. Coupez juste au-dessus d'un bourgeon sur la plante-mère.

Conservez ces boutures au frais et au repos végétatif jusqu'au moment de les greffer, quelques semaines plus tard.

Ces boutures sont préparées à l'avance pour qu'au moment de la greffe, la sève fraîche provienne du porte-greffe. Liez les boutures entre elles sans trop serrer et enterrez-les jusqu'aux deux tiers dans un coin abrité du jardin. Vous pouvez également les mettre dans un sachet plastique et les placer au réfrigérateur.

Lorsque le porte-greffe repart en végétation, coupez-le en biais, du bas vers le haut, à une vingtaine de centimètres au-dessus du sol. Retirez toutes les pousses latérales au-dessous de cette coupe. À environ un tiers de la surface de coupe, pratiquez une incision d'environ 3,5 cm derrière l'œil, ce qui met au jour les couches génératrices et la moelle du cambium.



Ci-dessus : Greffe en fente à l'anglaise.

Avec une dernière coupe, retirez un éclat de bois en V (« languette ») dans laquelle vous insérerez le greffon.

Pour préparer le greffon, nettoyez sa partie supérieure, puis coupez-le au-delà de trois ou quatre bourgeons ; la coupe à la base de la bouture s'effectue à 3,5 cm sous le bourgeon le plus bas.

À la base du greffon, pratiquez une coupe en miroir de celle réalisée sur le porte-greffe. À l'endroit de la surface de coupe où se trouve la « languette » du porte-greffe, pratiquez une incision en biseau. Avec la lame du greffoir, tournez délicatement à l'intérieur de la fente pour l'ouvrir puis introduisez le greffon dans le porte-greffe.

Liez le tout avec de l'adhésif de greffe. Lorsque celle-ci a « pris », quatre à six semaines plus tard, vous pouvez délicatement retirer l'adhésif.

Lorsque porte-greffe et greffon sont joints, il est impératif que le cambium et le bord externe de l'écorce soient alignés d'un même côté (pour que les couches de cambium des deux éléments soient bien en contact).

L'entretien

Dès que les bourgeons du greffon forment des tiges, sélectionnez la plus forte pour en faire la flèche du nouvel arbre. Réduisez les autres à environ 7 cm. Pour aider l'arbre à pousser droit, utilisez un tuteur. Rallongez-le autant qu'il est nécessaire suivant la croissance de l'arbre. Éliminez rapidement les pousses apparaissant sur le porte-greffe. L'arbre peut être mis en pleine terre à l'automne suivant ou au printemps de l'année d'après.

La greffe en couronne

C'est une forme de surgreffage.

Au lieu d'utiliser un porte-greffe issu de semis, les greffons sont greffés sur un arbre établi, afin de tester une nouvelle variété ou de fournir un pollinisateur compatible avec d'autres pommiers voisins.

Au début du printemps, rabattez la plupart des grosses branches à 60 cm du tronc, sauf quelques-unes. Les branches servant de porte-greffe seront coupées à l'horizontale.

Pour les greffons, prenez des boutures issues de pousses de la saison précédente, chacune avec trois bourgeons à bois. Coupez en biseau au-dessus du dernier bourgeon. Pratiquez à la base de chaque greffon une incision en biseau de 2,5 cm.

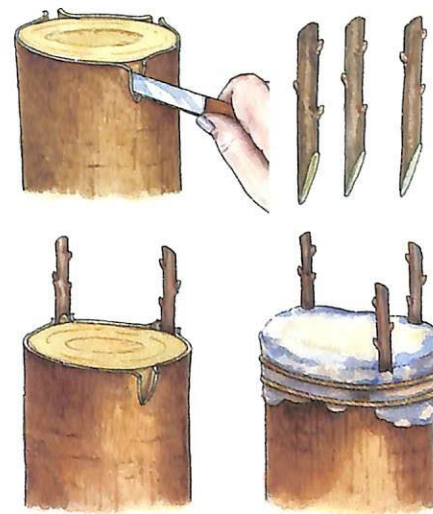
Sur les porte-greffes, pratiquez deux à trois fentes d'environ 2,5 cm, régulièrement espacées.

De la pointe du greffoir, décollez l'écorce pour ensuite glisser les greffons dans les fentes. La surface incisée à la base des greffons doit être en contact avec les tissus de l'arbre sous l'écorce. Liez le tout avec de la ficelle puis protégez au mastic à greffer.

Lorsque la greffe a pris et que les tiges se développent vigoureusement, retirez les liens. Les greffons fleurissent et fructifient au bout de trois ou quatre ans.

En greffant en couronne diverses variétés, on obtient un pommier multi-greffes.

Ci-dessous : greffe en couronne.



LA RÉCOLTE ET LE STOCKAGE DES POMMES

Si les pommes sont aussi populaires, cela tient en grande partie au fait que l'on peut les conserver. Vous pouvez en effet profiter des pommes de votre jardin pendant de nombreux mois, à condition de les cueillir délicatement, de bien les préparer et de les stocker dans les conditions appropriées.

Les pommes sont bonnes à cueillir lorsque des fruits mûrs et sans taches commencent à tomber de l'arbre. La couleur de fond est un indice de maturité. Sur les variétés à peau rouge, vérifiez que la cavité pédonculaire est de cette couleur – si elle est vert moyen à vert foncé, le fruit n'est pas mûr.

Les pommes mûres se laissent cueillir avec la queue. Pour la détacher de la branche, faites tourner délicatement la pomme dans la main. Les pommes se conservent mieux avec leur queue.

Les fruits trop mûrs sont impropres à la conservation.



Ci-dessus : cueillez les pommes d'un délicat mouvement de rotation du poignet.



Ci-dessus : espacez les pommes pour éviter la transmission de moisissures.

Le stockage des pommes

Les pommes peuvent être stockées plus ou moins longtemps selon les variétés. Certaines semblent même s'améliorer durant le stockage, qui permet à l'arôme de se développer pleinement.

Les fruits à stocker ne doivent pas être tachés. Ils doivent être placés à 0 °C pour ralentir le mûrissement.

Les pommes doivent être emballées séparément, pour qu'elles ne soient pas au contact les unes des autres. Toute moisissure sur un fruit se transmet rapidement aux autres. Les fruits doivent être placés dans

des caisses en bois pleines ou à claire-voie, elles-mêmes entreposées dans un endroit frais, sec et sombre, comme une remise, une dépendance, un cellier ou un garage. Les caisses doivent être pourvues de fentes latérales ou d'autres ouvertures permettant à l'air de circuler. Le local de stockage doit être ventilé, car l'excès d'humidité peut faire pourrir les fruits.

Vous pouvez stocker les pommes au réfrigérateur. Placez les fruits mûrs bien fermes mais sans taches dans des sacs

fraîcheur scellés. Pratiquez de petits trous avec une pique en bois pour assurer une bonne circulation de l'air entre les fruits.

La conservation des pommes

Vous pouvez conserver des pommes délicates par séchage ou congélation.

Pour le séchage, mettez les rondelles de pomme au four à basse température (8 heures au maximum). Laissez refroidir puis placez-les dans une boîte hermétique.

Emballage des fruits pour le stockage



1 Découpez des carrés de papier siliconé ou sulfurisé d'environ 30 cm de côté, ou moins si les fruits sont petits. Placez le fruit au centre du carré.



2 Enveloppez le fruit sur toute sa surface et refermez comme une papillote.

Ce qui se passe durant le stockage

Une pomme n'est pas morte une fois cueillie. Elle continue à absorber de l'oxygène et à libérer du CO₂ et de l'éthylène. N'étant plus liée à l'arbre, elle doit puiser dans les réserves accumulées durant sa période de végétation. Aussi, sa teneur en sucre, en amidon et en acide change. Une pomme stockée peut donc sembler plus douce qu'une pomme consommée à peine cueillie. Parallèlement, elle peut perdre en fermeté. Les tissus finissent à un moment par s'effondrer, la pomme se flétrit et commence à se décomposer.

Variétés qui se conservent bien

Baldwin, Ballarat, Belle de Boskoop, Carlos Queen, Egremont Russet, Freyburg, Goldrush, Granny Smith, Liberty, Lobo, Merton Russet, Pomme d'Api, Primevère, Rhode Island Greening, Splendour, Sunny Brook, Tydemans Late Orange, Westland.

Vous pouvez couper les pommes en morceaux et les congeler avant utilisation, mais elles n'auront peut-être plus une aussi bonne tenue à la cuisson que les fruits non congelés. Ainsi préparées, elles serviront à réaliser tartes, crumbles, sauces et jus.

L'obtention de jus et de cidre

L'extraction du jus est un moyen de conservation, car le jus est généralement pasteurisé ou distillé durant le processus.

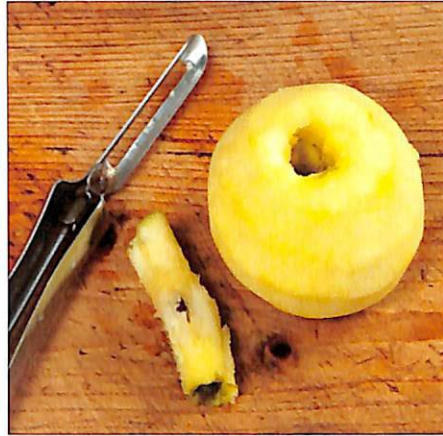
Pour conserver le maximum de nutriments, évitez de peler les pommes. Si vous utilisez des fruits achetés chez un marchand ou au supermarché, lavez-les soigneusement pour éliminer la cire avec laquelle elles ont pu être traitées.

Le cidre

Obtenu à partir de jus de pomme fermenté, le cidre est une boisson alcoolisée populaire dans les régions de culture traditionnelle de la pomme : nord de la France, certaines parties de l'Espagne et de l'Allemagne, Irlande et sud-est de l'Angleterre. En Amérique du Nord, on appelle généralement *cider* les boissons non alcoolisées et *hard cider* les boissons alcoolisées.

On peut fabriquer du cidre à partir de n'importe quelle variété, mais certaines régions préfèrent les pommes à cidre. De nombreuses variétés ont été créées spécialement pour la fabrication de cidre. Doux, demi-sec (brut) ou sec, il peut prendre diverses couleurs allant du jaune pâle au marron. Suivant la filtration, il sera clair ou trouble (certaines pommes donnent un cidre clair sans filtration). Le produit fini peut être plat ou pétillant.

Le cidre fabriqué à partir de poires est appelé cidre de poire ou poiré.

Préparation des pommes au séchage

1 Épluchez les pommes avec un économe, retirez le cœur, si possible d'un seul tenant, à l'aide d'un vide-pomme, sans abîmer le fruit.



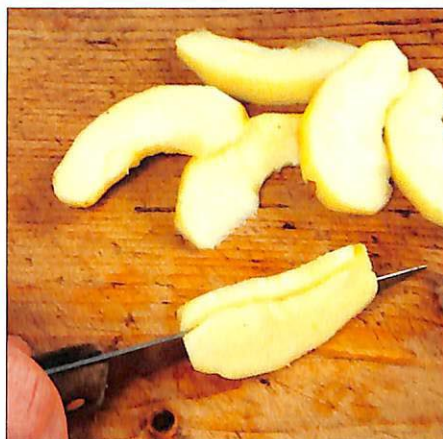
2 Placez les rondelles d'égale épaisseur (environ 6 mm) sur une plaque de cuisson antiadhésive et laissez plusieurs heures au four à basse température.

Préparation des pommes à la congélation

1 Choisissez des pommes sans tache, de taille égale. Épluchez-les délicatement au couteau ou à l'économe.



2 Coupez les pommes en huit puis retirez les loges et les pépins des différents morceaux.



3 Suivant la taille de la variété, coupez les morceaux une nouvelle fois en deux pour obtenir seize morceaux.



4 Placez les pommes dans des sacs de congélation, indiquez la date sur chacun. Chassez l'air avant de refermer.

LES PROBLÈMES AFFECTANT LES POMMIERS

De multiples problèmes peuvent affecter les pommiers et limiter leur croissance, réduire ou détruire la récolte, voire causer leur perte. Ces problèmes sont dus aux ravageurs ou aux maladies, mais ils proviennent parfois aussi de conditions de culture inappropriées et de soudains changements climatiques défavorables.

Identifier un problème n'est pas évident. Ainsi, les symptômes produits par bien des maladies sont similaires à ceux induits par de mauvaises conditions de culture. Cela étant, tout problème doit être traité dès son apparition. Avec les soins appropriés, l'arbre guérit bien en général. Et des mesures préventives peuvent empêcher les problèmes de réapparaître.

Pour éviter les difficultés, sélectionnez soigneusement les variétés. Certaines sont connues pour résister aux maladies ou réussir sur sols humides ou sous climats froids. Un arbre adapté aux conditions locales bénéficie d'une croissance plus vigoureuse et récupère plus vite qu'un arbre faible affecté par un quelconque problème.

L'hygiène du jardin

Pour éviter les problèmes, l'hygiène du jardin est primordiale. Enlevez les fruits et les feuilles tombés, pouvant constituer un bouillon de culture pour

les champignons parasites et un refuge pour les ravageurs invertébrés. Néanmoins, quelques pommes tombées de l'arbre sont une précieuse source de nourriture pour les oiseaux l'hiver et une aubaine pour les abeilles. Mieux vaut brûler les déchets plutôt que d'en faire du compost. Ce processus ne détruit pas les spores fongiques et, si vous utilisez par la suite le compost comme paillis, vous risquez de transmettre des parasites aux arbres.

Maintenir la vigueur des arbres

Nourrissez et arrosez les jeunes plants pour qu'ils grandissent rapidement les premières années. Arrosez également les arbres établis durant les périodes de sécheresse estivales, en particulier s'ils donnent beaucoup de fruits. Paillez ensuite abondamment afin de conserver au sol son humidité.

Une taille judicieuse permet en outre souvent de réparer les dégâts causés à un arbre établi.



Ci-dessus : en se décomposant, le paillis améliore la structure et la fertilité du sol.

Les ravageurs du jardin

Minuscules invertébrés (insectes et autres) ou mammifères, comme le lapin ou le cerf, ils agissent souvent à des époques bien précises de l'année.

Les oiseaux

Se nourrissant d'insectes nuisibles, ils sont eux-mêmes nuisibles.

DÉGÂTS : ils picorent bourgeons floraux et fruits mûrs. Et les fruits picorés attirent des insectes indésirables, notamment des guêpes.
LUTTE : pour les effaroucher, suspendez de vieux CD ou des barquettes d'aluminium clignotant à la lumière. Pensez à les changer de place. Évitez les filets, ils peuvent emprisonner de petits oiseaux.

Les lapins et les lièvres

Ces petits rongeurs se nourrissent de multiples plantes sauvages ou cultivées.
DÉGÂTS : ils peuvent causer de sérieux dégâts car, en rongant l'écorce des arbres au niveau du sol, ils exposent les tissus sous-jacents aux maladies.
LUTTE : corsetez le bas des arbres nouvellement plantés. Pour chasser les lapins du jardin, montez une clôture de plus de 1,20 m. Pour éviter qu'ils ne passent en dessous, enfoncez du plastique ou du métal ondulé tout le long de la clôture, à une profondeur d'environ 45 cm.

Défense par la faune sauvage

Vous pouvez réduire l'impact des ravageurs en attirant certains animaux sauvages dans votre jardin.

Ci-dessous : boîte sous une corniche, refuge à chauves-souris en journée.



- Les oiseaux, qui se nourrissent d'insectes nuisibles, aiment se percher ou nicher sur les grands pommiers. L'hiver, ils picorent les plantes à baies, dont le houx (*Ilex*), les pyracanthas et les cotonéasters. Pour certains oiseaux, des nichoirs judicieusement placés les encourageront à nicher.
- Se nourrissant de papillons nocturnes, les chauves-souris trouveront refuge le jour dans les nichoirs placés dans un grand arbre ou sous une corniche.
- Un tas de bois ou une simple souche abrite foule d'invertébrés (larves de scarabée cerf-volant, par exemple). Les grenouilles et les crapauds aiment aussi s'y reposer au frais.
- Une mare de jardin est à la fois un refuge et un point d'eau pour une foule d'insectes, d'oiseaux et de petits mammifères.



Ci-dessus : picorée par les oiseaux, cette pomme au demeurant saine attire désormais les guêpes.

Les cerfs

Ces mammifères ruminants sont répandus dans les zones rurales.

DÉGÂTS : les cerfs broutent les branches des arbres et des arbustes.

LUTTE : pour maintenir les cerfs à distance, installez une clôture d'au moins 2 m tout autour du jardin ou plantez une haie à feuillage persistant.

Les aphidés (pucerons et mouches noires)

Suceurs de sève (*Aphidoidea*)

SYMPTÔMES : souvent agglutinés au dos des feuilles, ils sucent la sève, déforment les jeunes pousses et les feuilles ; s'ils font rarement mourir l'arbre, ils peuvent l'affaiblir.

LUTTE : vérifiez souvent la dernière végétation, surtout si des plantes parentes, comme les rosiers, sont touchées. Pulvérisez de pesticide (savon insecticide, par exemple). Sur un petit arbre, éliminez les nuisibles en frottant les feuilles entre le pouce et l'index.

L'hoplocampe du pommier

Petit insecte semblable à une guêpe (*Hoplocampa testudinea*).

SYMPTÔMES : les adultes pondent leurs œufs dans les fleurs. Les larves sortant des œufs creusent des galeries sous la peau du fruit en développement, formant des cicatrices en forme de rubans en surface. Quand les larves se développent, elles creusent des galeries au cœur des fruits, provoquant leur chute prématurée vers le milieu de l'été.

LUTTE : une fois que tous les pétales sont tombés, pulvérisez avec de la poudre de derris. Enlevez et brûlez tous les fruits

touchés présentant des cicatrices.

Les variétés James Grieve et Worcester Pearmain sont sensibles à ce ravageur.

La phalène brumeuse

ou arpeuteuse tardive

Lépidoptère (*Operophtera brumata*).

SYMPTÔMES : elle creuse de nombreux trous dans les feuilles, ce qui affaiblit l'arbre et le rend vulnérable à d'autres problèmes. La femelle, incapable de voler, grimpe l'hiver dans les arbres et pond ses œufs sur les branches.

La chenille, qui naît au printemps, se nourrit de feuilles, de fleurs et de jeunes fruits. Elle tisse un fil de soie à travers les feuilles et les petits trous passent souvent inaperçus. Lorsque la feuille grandit, les trous s'agrandissent et deviennent visibles. La chenille se laisse tomber à terre où elle s'enfonce pour se transformer en chrysalide ; elle ressort du sol l'hiver.

LUTTE : disposez des bandes engluées autour des troncs pour empêcher les femelles de grimper dans les branches. Ces bandes (englobant les éventuels tuteurs) seront retirées et brûlées au printemps.

Le carpocapse ou ver des pommes

Lépidoptère (*Cydia pomonella*).

SYMPTÔMES : ses larves infestent les fruits. À la fin du printemps, l'adulte pond ses œufs à la surface du fruit qui se développe. La larve creuse des galeries vers le centre. Une fois repue, vers la fin de l'été, elle ressort du fruit et passe l'hiver dans des anfractuosités de l'écorce du tronc.

LUTTE : on peut limiter leur nombre par des pièges gluants à phéromones imitant celles des femelles adultes qui

veulent attirer les mâles qui, ainsi leurrés, se font prendre dans les pièges. Ces derniers contribuent à limiter le nombre de vers, mais aussi à les repérer dans le jardin. Une pulvérisation d'insecticide au début de l'été permet de lutter contre les chenilles. On peut lutter biologiquement contre ce ravageur en utilisant un nématode pathogénique (*Steinernema carpocapsae*), qui pénètre dans les chenilles et leur transmet une maladie bactérienne. À l'automne, lorsque les chenilles ont quitté le fruit, pulvérisez le nématode sur le tronc et les branches, ainsi que sur le sol situé en dessous. Notez que ce traitement n'empêche pas des carpocapses femelles venues de jardins voisins de pondre leurs œufs l'année suivante.

Le puceron lanigère

Insecte suceur (*Erisoma lanigerum*).

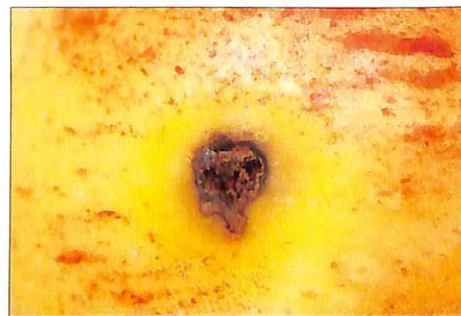
SYMPTÔMES : zones blanches laineuses sur l'écorce. Souvent pris pour un champignon ou une moisissure, il apparaît au printemps sur l'écorce d'arbres fruitiers – surtout dans les plaies de taille. Si l'on frotte ces ravageurs entre les doigts, ils sont écrasés et humides, preuve que l'infestation n'est pas une moisissure. Leur enduit cireux rend difficile le traitement par pulvérisation.

Dans les cas graves, des tumeurs apparaissent dans l'écorce. En s'ouvrant par temps de gel, elles peuvent exposer l'arbre au chancre. LUTTE : s'ils sont décelés assez tôt, on peut les traiter à l'alcool à brûler ou les gratter un à un. Pour des zones infestées plus importantes, pulvérisez au derris. En cas d'échec, détachez les tumeurs formées dans l'écorce.

Ci-dessous : cicatrices révélatrices, œuvre de la larve de l'hoplocampe du pommier.



Ci-dessous : dégâts résultant des galeries creusées par la larve du carpocapse.



Les maladies

Principales causes de maladie du pommier, bactéries, virus et champignons s'insinuent dans l'arbre par ses fleurs ou ses blessures.

Le chancre (*Nectria galligena*)

Maladie fongique très grave des pommiers et arbres de la même famille.

SYMPTÔMES : taches brunes déprimées sur l'écorce. On décèle le chancre à l'automne aux bourrelets de l'écorce – souvent autour de plaies de taille ou de bourgeons abîmés. Le centre de ces bourrelets vire au noir et l'écorce s'écaille, laissant une zone décolorée déprimée. Le champignon blanc qui pousse l'été sur l'écorce lésée se transforme l'hiver en excroissance fongique rouge.

LUTTE : à l'aide d'un couteau à chancre ou d'un ciseau à bois, curetez les parties lésées jusqu'au bois sain puis brûlez le bois malade. Vous pouvez appliquer sur la plaie saine un badigeon. Si le problème persiste, pulvérisez un fongicide à base de cuivre à trois reprises, de la fin de l'été au début de l'automne.

L'oïdium et le mildiou

Maladies fongiques causées par de multiples agents pathogènes.

SYMPTÔMES : des taches d'un gris blanc farineux apparaissent sur les feuilles, les pousses et les fleurs, normalement à l'automne. Les fleurs virent au jaune crème et ne se développent pas bien. Si l'oïdium reste en surface, le mildiou pénètre à l'intérieur de la plante et peut

Ci-dessous : les spores fongiques du chancre entourent une partie nécrosée de cette branche.



la tuer. Ces maladies sont fréquentes en cas de fraîcheur et de forte humidité.

LUTTE : supprimez et brûlez les pousses contaminées – ne les jetez pas sur le tas à compost. Si le problème persiste, pulvérisez avec du fongicide à base de cuivre. Évitez de trop arroser et taillez l'arbre de sorte à améliorer la circulation de l'air dans la couronne. Limitez l'apport d'engrais.

La pourriture brune (moniliose)

Champignons (*Monilinia fructigena* et *M. laxa*) pénétrant dans les fruits

par les blessures infligées par les guêpes, les chenilles et les oiseaux.

SYMPTÔMES : le fruit pourrit et devient brun. D'abord, il se ramollit et des spores fongiques grises apparaissent, puis il se ratatine et finit par tomber.

LUTTE : la maladie se propageant par contact, il faut retirer et brûler dès que possible tous les fruits contaminés, sur l'arbre comme à terre. Si des fruits entreposés sont touchés, il faut aussi les éliminer et les brûler, puis nettoyer entièrement le site au désinfectant. Un nettoyage annuel avec de l'eau chaude additionnée de soude constitue une bonne mesure préventive. Veillez en outre à ce que le sol et l'herbe autour des arbres restent propres en enlevant régulièrement les feuilles et autres débris. On ne connaît pas d'agent de lutte chimique.

La tavelure

Champignons (*Venturia inaequalis* et *V. pirina*) qui attaque pommiers et fruits de la même famille.

Ci-dessous : les taches d'un gris clair farineux sur ces feuilles de pommier sont causées par l'oïdium.



Ci-dessus : cette pomme est couverte de spores fongiques chamois de la moniliose.

SYMPTÔMES : des taches brun ou vert olivâtre, de plus en plus brunes au fil du temps, apparaissent sur les feuilles.

Des tavelures brunes marquent les fruits. Les feuilles lésées tombent prématurément et les tavelures de plus en plus nombreuses finissent par faire craquer la peau des fruits.

LUTTE : enlevez et brûlez dès que possible les fruits et feuilles lésés (sur l'arbre et au sol). Des spores peuvent hiverner dans les feuilles tombées à terre, il faut donc ramasser et brûler toutes celles tombées durant l'automne et l'hiver. Évitez de planter des arbres dans les dépressions de terrain où l'air circule mal et préférez les terrains dégagés. Évitez aussi les terrains trop humides. La Granny Smith et la Delicious sont particulièrement sensibles à la tavelure.

La botrytis (pourriture grise)

Maladie fongique courante (*Botrytis* spp.) qui touche presque toutes les plantes.

SYMPTÔMES : se manifestant tout d'abord par des taches brunes, puis par une moisissure grise duveteuse, cette maladie survient par temps trop humide et frais ; une fertilité excessive est favorable à son développement. **LUTTE** : retirez et brûlez les pousses infestées – ne les jetez pas sur le tas de compost. Si le problème persiste, pulvérisez de fongicide à base de cuivre (bouillie bordelaise). Pour prévenir les récurrences, améliorez les conditions de culture. Évitez de trop arroser et taillez l'arbre de sorte à améliorer la circulation de l'air dans la couronne. Limitez l'apport d'engrais.



Ci-dessus : la tavelure du pommier est une maladie fongique propagée par le vent et la pluie.

Le feu bactérien

Maladie bactérienne (*Erwinia amylovora*).

SYMPTÔMES : les feuilles brunissent et flétrissent sans tomber. Des rameaux dépérissent. Les fleurs se fanent et les jeunes pousses flétrissent et meurent. À l'automne, des chancres apparaissent à la base des rameaux morts. L'arbre peut en mourir.

LUTTE : rabattez les rameaux touchés d'au moins 60 cm en amont de la partie lésée. Choisissez des variétés résistantes à la maladie. Pulvérisez les arbres en fleurs de fongicide à base de cuivre.

Le plomb parasitaire

(*Chondrostereum purpureum*)

Champignon pénétrant dans l'arbre par une plaie récente, telle une branche cassée, ou souvent aussi, à la suite d'une taille pratiquée juste avant ou pendant une période d'humidité.

SYMPTÔMES : les feuilles d'abord argentées virent au brun. Le reflet argenté vient du poison libéré par le champignon, qui entraîne la destruction de la partie supérieure des feuilles. Les branches dépérissent. Des organes fructifères violets (carpophores) se développent sur le bois mort. On peut déterminer le degré de gravité de la maladie en coupant une branche (min. 2,5 cm de diamètre) et en humidifiant la surface de coupe. Les tissus contaminés ont des taches violettes ou marron.

LUTTE : rabattez les pousses touchées d'environ 15 cm en amont des taches marron ou violettes. Stérilisez tous vos outils avant et après usage. Nourrissez, arrosez et paillez suffisamment l'arbre

pour l'aider à guérir. Si de petits chapeaux blanc grisâtre apparaissent sur le tronc, arrachez l'arbre et brûlez-le.

Pour limiter les risques, taillez quand il fait beau et chaud en début d'été et appliquez un mastic sur les plaies.

Les problèmes physiologiques

Ces problèmes viennent de mauvaises conditions de culture. Un arrosage irrégulier peut donner des fruits déformés. En période de sécheresse, arrosez pendant que les fruits sont en train de mûrir. Paillez chaque année la base des arbres pour garder un sol humide et garantir la croissance.

Les taches amères

Causées par un déséquilibre chimique, elles révèlent une carence en calcium ou un excès de potassium ou de magnésium. Elles résultent souvent d'un manque d'eau à un stade crucial de développement des fruits.

SYMPTÔMES : multiples taches brunes déprimées sur la peau. Sous ces taches, la chair est brune, avec un goût amer. Le nombre de taches se multiplie durant la conservation. Évitez de conserver des fruits présentant des taches amères.

LUTTE : s'il n'y a pas de traitement efficace après coup, on peut éviter que le problème se reproduise en paillant à la saison suivante la base de l'arbre avec du compost mûr pour conserver l'humidité. Limitez l'apport d'engrais.

L'alternance de production

Courante chez certaines variétés, elle a de multiples causes.

Ci-dessous : les points noirs sur ces feuilles de pommier sont dus à la maladie du plomb parasitaire.



SYMPTÔMES : à une bonne récolte succède une récolte pitoyable. Cette tendance peut s'installer l'année qui suit un hiver très rude, qui a décimé toutes les fleurs et conduit à une mise à fruit nulle. L'année qui suit, comme pour compenser, l'arbre porte beaucoup de fruits, mais épuise ainsi sa capacité à fleurir et fructifier l'année d'après.

De graves attaques de ravageurs ou des maladies à la floraison peuvent également conduire à ce phénomène.

LUTTE : si un arbre produit peu, réduisez le nombre de fleurs au printemps suivant en pinçant jusqu'à neuf bouquets sur dix (sans abîmer les feuilles). Cela permet d'obtenir une récolte modérée cette même année et à l'arbre de repartir normalement l'année suivante, ce qui rompt le cercle vicieux.

La maladie de la replantation

Cette affection se développe lorsqu'un jeune arbre planté en remplacement d'un vieux ne parvient pas à prospérer.

SYMPTÔMES : l'arbre ne parvient pas à s'établir, les racines ne se développent pas ; il peut mourir.

LUTTE : si le nouvel arbre n'est pas mort, arrachez-le et transférez-le sur un site où l'on n'a encore jamais cultivé de pommiers. Vous pouvez aussi l'arracher et creuser un nouveau trou de 60 cm sur 30. Passez les racines sous un jet d'eau puis replantez l'arbre en comblant le trou avec de la terre fraîche prise dans une autre partie du jardin. Pour certains, l'utilisation de champignons à mycorhizes permettrait de réduire le risque de maladie de la replantation.

Ci-dessous : les diverses taches déprimées sur cette pomme révèlent un déséquilibre chimique.





VARIÉTÉS DE POMMES



Avec plus de 7 500 variétés connues dans le monde entier, il n'est pas surprenant que ce fruit tant apprécié se présente sous autant de formes et de tailles différentes.

Les pommes sont répertoriées dans l'ordre alphabétique, pour que l'on puisse plus aisément retrouver une variété donnée. Nous avons essayé de présenter une vue d'ensemble aussi variée et complète que possible des cultivars du monde entier.

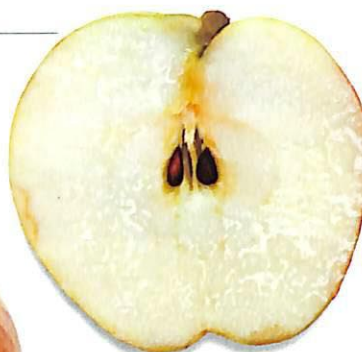
Chaque entrée décrit de manière détaillée la forme, la taille, la saveur, la couleur et la texture du fruit. Les variétés sont illustrées par des photos prises du dessus et du dessous ainsi que d'une coupe longitudinale. Une photographie du fruit sur l'arbre est parfois proposée. Les entrées sont suivies d'un descriptif et d'un encadré indiquant le type d'utilisation, l'origine, la parenté, la période de floraison et les autres noms vernaculaires du fruit.

En haut à gauche : Rossie Pippin. En haut à droite : Winston.

À gauche : les branches de ce pommier ploient sous le poids de bouquets de pommes d'un rouge rosé appétissant.

Acmé

Fruits ronds de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert jaunâtre fortement lavé d'écarlate ; chair ferme crème, à saveur riche et fruitée.



À droite : les fruits se parent de raies rouges en mûrissant.

NB : variété autostérile ; un partenaire de pollinisation doit être élevé à proximité pour assurer la fructification.

Type : à croquer.

Origine : Boreham, Essex, R.-U., 1944.

Parenté : Worcester Pearmain x ? Rival (femelle) x Cox's Orange Pippin (mâle).

Floraison : mi-saison.



Adam's Pearmain

Cette ancienne variété donne des fruits coniques, d'au moins 5 cm de diamètre, jaune citron rayé de rouge et à rugosités régulières ; chair d'un blanc jaunâtre, à texture ferme, juteuse, à saveur de noisette semblable à celle de l'Egremont Russet ; variété populaire au XIX^e.



Type : à croquer.

Origine : Herefordshire, R.-U., 1826.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Synonymes : Adamsapfel, Hanging Pearmain, Lady's Finger, Matchless, Moriker, Norfolk Pippin, Norfolk Russet, Pearmain d'Adam, Rough Pippin, Rousse du Norfolk, Russet aus Norfolk et Winter Striper Pearmain.

NB : bonne résistance à la tavelure ; jeunes arbres fructifiant sans taille.

Alfriston

Ancienne variété traditionnelle aux fruits légèrement bosselés, vert-jaune vif, souvent de plus de 7 cm de diamètre, à saveur acidulée à acide ; texture moelleuse et grossière ; fruits se conservant plusieurs mois ; bonne tenue à la cuisson.



Type : à cuire.

Origine : Uckfield, Sussex, R.-U., fin XVII^e, rebaptisée Alfriston en 1819.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Synonymes : Alfreton, Freen Grove, Green Goose, Lord Gwydyr's, Newton Pippin, Oldaker's New, Shepherd's Pippin et Shepherd's Seedling Pippin.

NB : chancre possible sur sols lourds ; arbres très fertiles.

Allen's Everlasting

Type : à croquer.
Origine : Irlande, avant 1864.
Parenté : peut-être un semis de Sturmer Pippin.
Floraison : mi-saison.
Synonymes : Allen's Dauerapfel, Éternelle d'Allen et Harvey's Everlasting.

Fruits légèrement aplatis, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme rugueux jaune verdâtre, recouvert en mûrissant de taches rouges et de rugosités ; chair ferme, juteuse et jaune pâle, très savoureuse.



NB : arbres pas très vigoureux ; bonne conservation des pommes.

À droite : la peau présente de fortes rugosités lorsque le fruit mûrit.

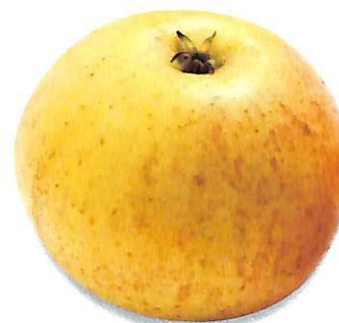
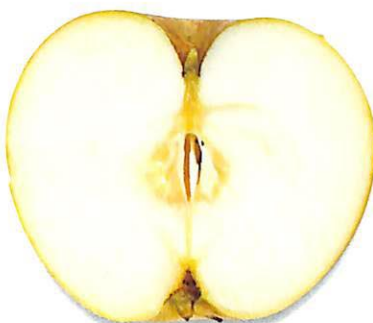


Allington Pippin

Type : à croquer.
Origine : Lincolnshire, R.-U., avant 1844, à l'origine Brown's South Lincoln Beauty ; rebaptisée en 1894 et introduite en 1896.
Parenté : King of the Pippins (femelle) x Cox's Orange Pippin (mâle).
Floraison : mi-saison.
Synonymes : Allington, Allingtoner Pepping, Brown's South Lincoln Beauty, Pépin d'Allington, South Lincoln Beauty et South Lincoln Pippin.

Fruits coniques de 7 cm de diamètre en moyenne, vert terne ou jaunes, teintés ou rayés de rouge ; chair crème à saveur particulière, puissante et âcre, avec une nuance douce-amère.

NB : les fruits peuvent être cuits avant maturité (bonne tenue).



Amanishiki

Type : à croquer.
Origine : station d'expérimentation Amori Apple, Japon, 1936, rebaptisée en 1948.
Parenté : Ralls Janet (femelle) x Indo (mâle).
Floraison : mi-saison.

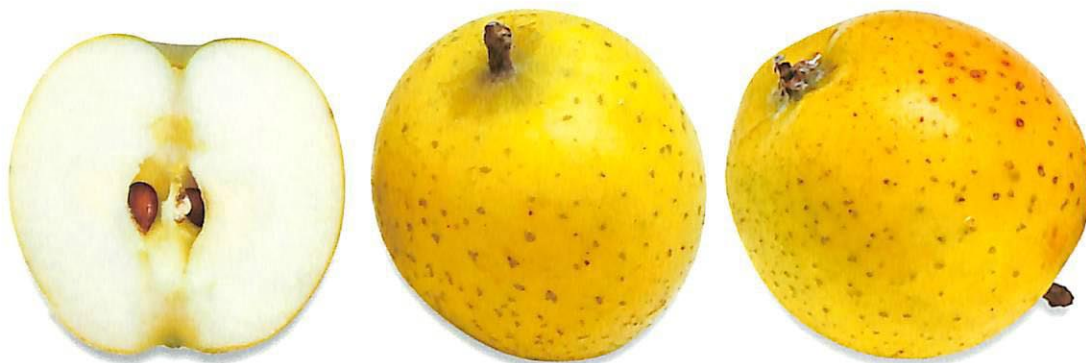
Fruits ronds, de 5 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert jaunâtre lavé de rouge ; chair crème à goût acidulé, mais souvent insipide ; fruits mûrissant mieux dans les régions aux étés chauds.



NB : le parent femelle est une ancienne variété de Virginia – preuve de l'importance de conserver d'anciennes variétés pour l'amélioration génétique.

Ananas (Reinette d')

Fruits quasi cylindriques d'un jaune doré vif tendant au vert-jaune, de 6 cm de diamètre au plus, à taches rousses rugueuses ; chair blanc-jaune, croquante et juteuse, avec à maturité un parfum intense rappelant l'ananas ; épiderme devenant pratiquement orange au soleil.



Type : à croquer.

Origine : viendrait des Pays-Bas, inventoriée en 1821.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Synonymes : Ananas, Ananasii, Ananasova reneta, Ananasrenett, Ananasz renet, Reinette Ananas et Renetta Ananas.

NB : ce pommier peut être taillé sous toutes les formes, il est donc très utile pour les petits jardins. Populaire dans le nord de l'Europe.

Angyal Dezso

Fruits aux formes légèrement irrégulières, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme jaune verdâtre avec de légères rugosités brunes ; chair croquante et grossière, à saveur douce à acidulée et de noisette.



NB : moyennement vigoureux et autostériles, les arbres ont besoin d'un bon pollinisateur.

Type : à croquer.

Origine : viendrait de Hongrie, vers 1900.

Parenté : inconnue.

Floraison : tardive.

Annie Elizabeth

Avec ses fleurs bordeaux, cette variété détonne parmi les pommiers cultivés ; grands fruits irréguliers (bien côtelés ou anguleux) et aplatis, de 8 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif, lavé de rouge ; chair blanche à saveur douce ; l'une des meilleures pommes à cuire.



NB : arbres résistants aux maladies et s'adaptant aux climats doux et humides. Les fruits se conservent bien.

Type : à cuire.

Origine : Knighton, Leicester, R-U., vers 1857 (introduite vers 1898).

Parenté : ? Blenheim Orange (femelle) x inconnu.

Floraison : tardive.

Synonymes : Carter's Seedling, Sloto, Slotoaeble, Slotrable, Slotraeable, Sussex Pippin et The George

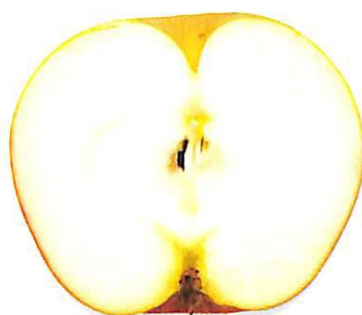
Type : à croquer.
Origine : Italy, 1973.
Parenté : Unknown.
Floraison : Mid-season.
Synonymes : Annurca
 Bella del Sud et Annurca
 Rossa del Sud.

Annurca

Fruits ronds, de 5 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif lavé de rouge ; chair crème, douce, croquante et juteuse ; très importante au plan commercial en Italie, elle est cultivée presque exclusivement en Campanie.

NB : en 2001, l'Annurca a été reconnue produit régional typique par l'Union européenne et s'est vue attribuer le signe IGP (indication géographique protégée) sous l'appellation Melannurca Campana.

À droite : Cette variété est réputée en Italie.

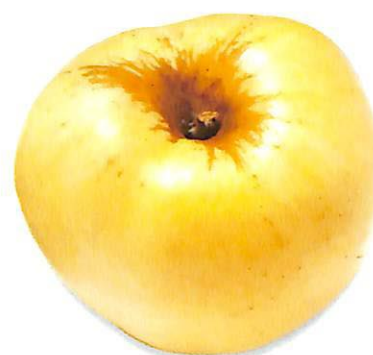
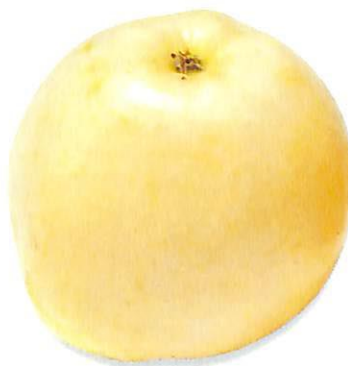


Antonovka

Type : à cuire et à croquer.
Origine : variété russe apparue à Koursk ; inventoriée en 1826.
Parenté : inconnue.
Floraison : précoce.
Synonymes : Antenovka, Antoni, Antonifka, Antonovka obyknovennaya, Antonovka prostaya, Antonovskoe yabloko, Antonovka, Antony, Bergamot, Cinnamon, Dukhovoe, German Calville, King of the Steppe, Nalivia, Possart's Nalivia, Russian Gravenstein et Vargul.

Fruits irréguliers, mesurant souvent plus de 7 cm de diamètre ; épiderme vert jaunâtre vif, avec des taches et des rugosités ; chair crème, croquante et juteuse, à saveur acide ; bonne tenue à la cuisson.

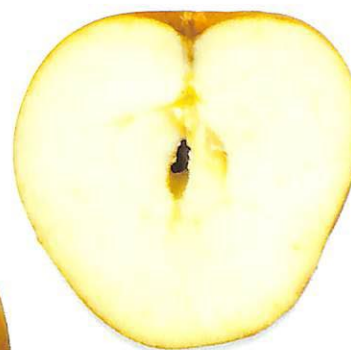
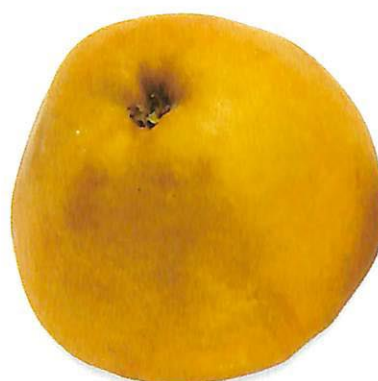
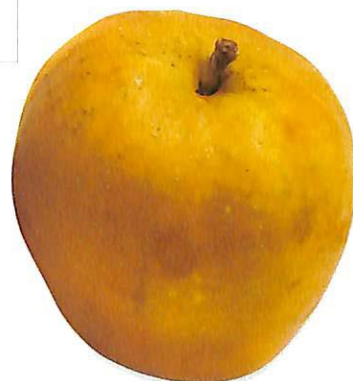
NB : arbre vigoureux et résistant ; parfois utilisé comme porte-greffe pour sa résistance au froid.



Apez Zagarra

Type : à croquer.
Origine : France, 1973.
Parenté : inconnue.
Floraison : tardive.
Synonyme : Apez Sagarra.

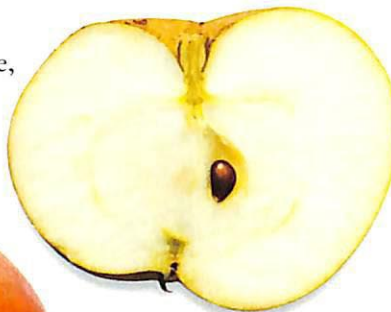
Fruits au contour assez irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert terne, à fortes rugosités ; chair crème possédant un arôme anisé caractéristique.



NB : variété de la région basque ; arbres moyennement vigoureux.

Ashmead's Kernel

Fruits légèrement aplatis et de forme irrégulière, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme jaune-vert vif, lavé d'orange, à légères rugosités brun cannelle ; chair jaunâtre, ferme et juteuse, à saveur douce, légèrement acide et très parfumée.



NB : l'une des meilleures parmi les anciennes variétés, elle a été croisée avec un mâle inconnu pour donner l'Improved Ashmead's Kernel, inventoriée dès 1883.

Type : à croquer.

Origine : Gloucester, R.-U., vers 1700.

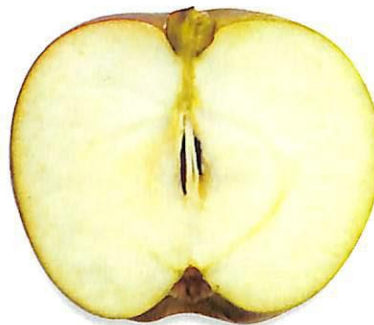
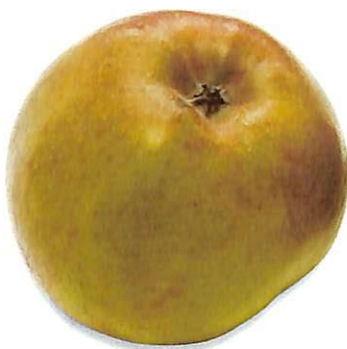
Parenté : peut-être un semis de Nonpareil.

Floraison : mi-saison.

Synonymes : Aschmead's Saemling, Ashmead's Samling, Ashmead's Seedling, Dr Ashmead's Kernel, Samling von Ashmead, Semis d'Ashmead et Seyanets Ashmida.

Baldwin

Cette variété triploïde donne toujours de gros fruits ronds, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme dur, lisse, jaune pâle ou verdâtre, nuancé et marbré de rouge vif, et vaguement rayé de carmin foncé. On trouve parfois des rugosités vers l'œil ; chair jaunâtre à texture grossière et juteuse, mais manquant de saveur.



NB : arbres très grands et vigoureux, mais sujets à l'alternance ; variété jadis très importante commercialement aux É.-U.

Type : à croquer.

Origine : Wilmington, Massachussetts, É.-U., vers 1740, semis accidentel (introduite vers 1780).

Parenté : inconnue.

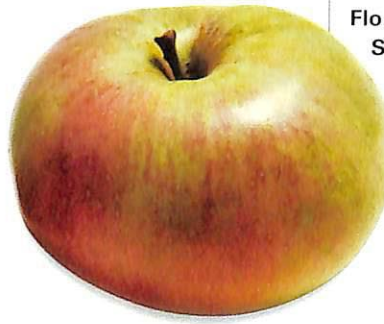
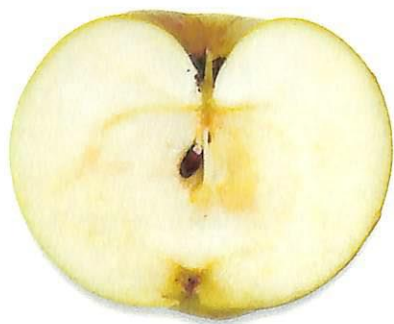
Floraison : mi-saison.

Synonymes : American Baldwin, Baldwin Rosenapfel, Baldwin's Rother Pippin, Beldvin, Butter's, Butter's Woodpecker, Butter's Red Baldwin, Calville Butter, Felch, Late Baldwin, Pecker, Pepin Rouge de Baldwin, Red Baldwin's Pippin, Steele's Red Winter et Woodpecker.

Ballarat Seedling

NB : les fruits de ces arbres vigoureux se conservent bien et peuvent se cuire. Trouvée dans le verger de Mme Stewart, cette variété est parfois simplement appelée pomme Stewart.

Grands fruits au pourtour légèrement irrégulier, de 8 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert lavé de rouge ; fruits à saveur acidulée ayant besoin d'un été chaud et long pour parvenir à maturité complète ; chair grossière et dure.



Type : à croquer.

Origine : Ballarat, Victoria, Australie, début du xx^e ou peut-être plus tôt.

Parenté : ? Dunn's Seedling (femelle) x inconnu.

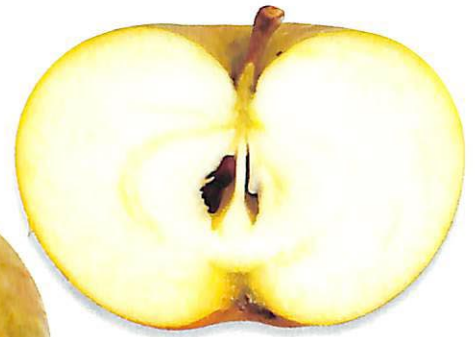
Floraison : mi-saison.

Synonymes : Ballarat, Stewart's, Stewart's Ballarat Seedling et Stewart's Seedling.

Ball's Pippin

Type : à croquer.
Origine : Langley, Buckinghamshire, R.-U., 1923.
Parenté : Cox's Orange Pippin (femelle) x Sturmer Pippin (mâle).
Floraison : mi-saison.
Synonyme : Lane's Oakland Seedling.

Fruits ronds, légèrement aplatis, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert jaunâtre, marqué de teintes rousses ; chair croquante et sucrée.

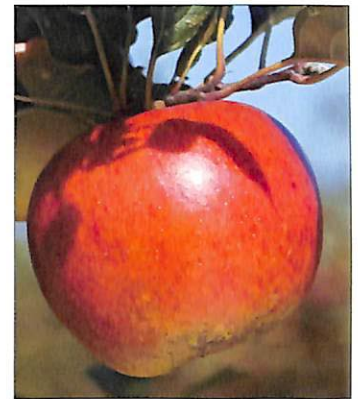
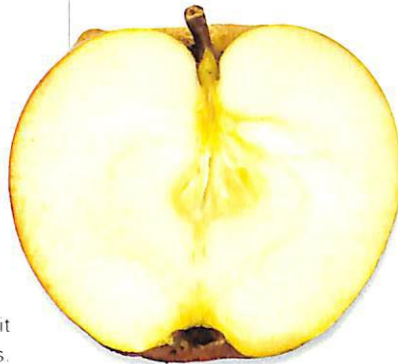


NB : les fruits se conservent jusqu'à trois mois sans perdre leur saveur ; arbres vigoureux mais peu fertiles.

Barnack Beauty

Type : à croquer.
Origine : Barnack, Northamptonshire, R.-U., vers 1840, introduite vers 1870.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.
Synonymes : Barnack, Beckford Beauty et Piekna z Barnaku.

Fruits arrondis à légèrement coniques, d'au moins 5 cm de diamètre en moyenne ; épiderme lavé de rouge ; chair sucrée, croquante et juteuse ; fruits au goût agréable, ayant une bonne tenue à la cuisson ; la récolte de printemps est particulièrement belle.



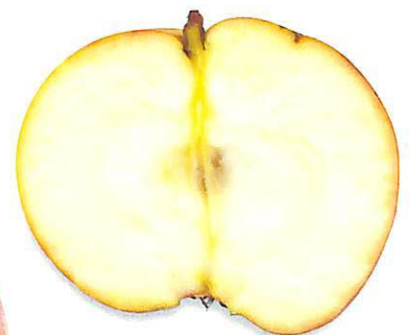
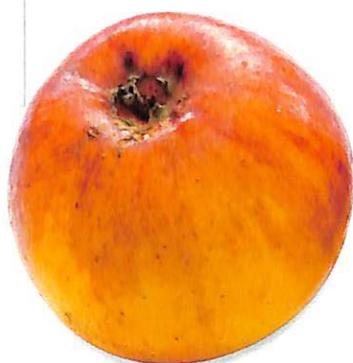
Ci-dessus : fruit alléchant à saveur acidulée, souvent cultivé dans de vieux vergers de l'est de l'Angleterre.

NB : cette variété ne réussit pas dans toutes les régions.

Barnack Orange

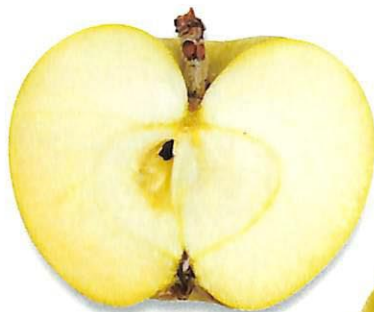
Type : à croquer.
Origine : Belvoir Castle, Leicestershire, R.-U., 1904.
Parenté : Barnack Beauty (femelle) x Cox's Orange Pippin (mâle).
Floraison : mi-saison.

Fruits aplatis, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune fortement lavé de rouge. Chair crème ferme et de texture plutôt grossière, au parfum aromatique rappelant un peu celui de la Cox.



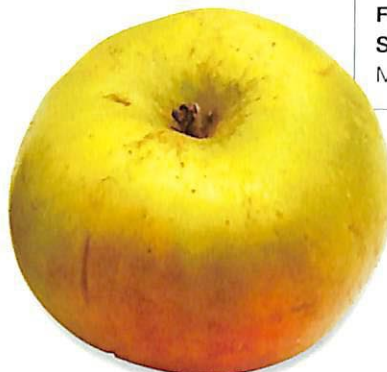
NB : les fruits se conservent jusqu'à cinq mois, similaires à ceux de Barnack Beauty (preced.), mais plus sucrés et mûrs plus tôt.

Bascombe Mystery



Fruits bosselés, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert qui jaunit à maturité ; chair blanche ferme et délicate, teintée de vert, d'une saveur sucrée à acidulée.

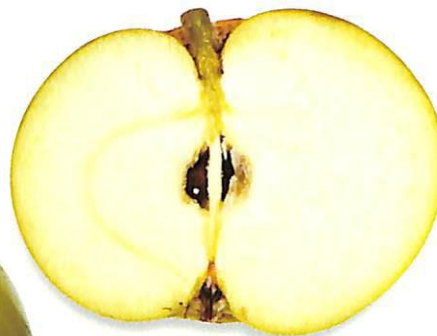
Type : à croquer.
Origine : inventoriée dès 1831.
Parenté : inconnue.
Floraison : tardive.
Synonymes : Bascomb Mystery et Bascombe's Mystery.



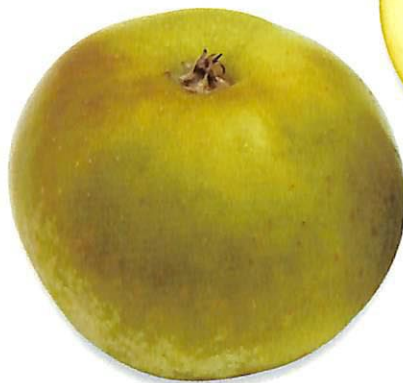
NB : arbres au port dressé à étalé, moyennement vigoureux ; variété populaire sous l'ère victorienne.

Bassard

Fruits arrondis au pourtour irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif présentant quelques taches rousses rugueuses ; chair blanc verdâtre, ferme, à texture grossière et à saveur plutôt acide.

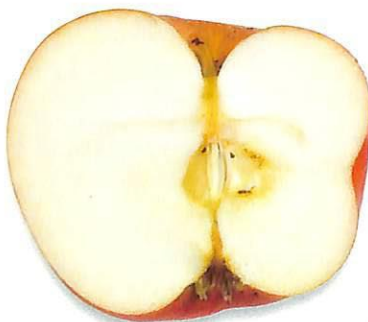


NB : floraison tardive convenant aux régions sujettes aux gelées ; résistante à la tavelure ; fruits se conservent jusqu'à cinq mois.



Type : à cuire.
Origine : France, décrite dès 1948.
Parenté : inconnue.
Floraison : tardive.

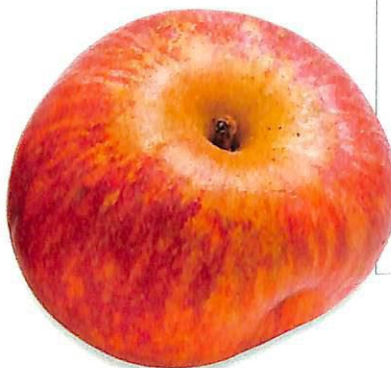
Baumann (Reinette)



Fruits aplatis, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme jaune verdâtre lavé de rouge vif ; chair crème croquante, à texture grossière et très juteuse, à saveur légèrement acide, très vaguement parfumée.

Type : à croquer et à cuire.
Origine : Belgique, 1811.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.
Synonymes : Baumann's Reinette, Baumana, Baumanova reneta, Couronne des dames d'Enghien, Krasnyi renet, Red Winter Reinette, Reinette de Bollwiller, Reinette rouge d'hiver de Baumann, Renet Baumann, Roter Reinette et Rothe Winter.

NB : arbres moyennement vigoureux ; fruits se conservant cinq mois.



Baxter's Pearmain

Type : à croquer et à cuire.
Origine : Norfolk, R.-U., 1821.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.

Fruits au pourtour légèrement irrégulier, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune lavé ou strié de rouge ; chair crème de texture assez grossière et sèche, légèrement acidulée, rappelant la Blenheim.

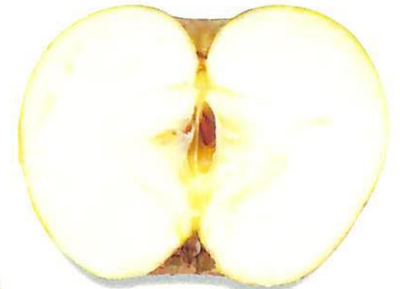
NB : arbres rustiques et vigoureux, très fertiles, même durant les années de maigres récoltes pour d'autres variétés.



Beauty of Bath

Type : à croquer.
Origine : Bailbrook, Bath, R.-U., introduite vers 1864.
Parenté : inconnue.
Floraison : précoce.
Synonymes : Batskaya krasavitsa, Cooling's Beauty of Bath, Frumos de Bath, Krasivoe iz Bata, Schöner von Bath et Schönheit von Bath.

Fruits un peu aplatis au pourtour légèrement irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif lavé d'un rouge très profond avec quelques stries ; chair crème moelleuse, juteuse, quelque peu acidulée, à l'arôme très particulier.

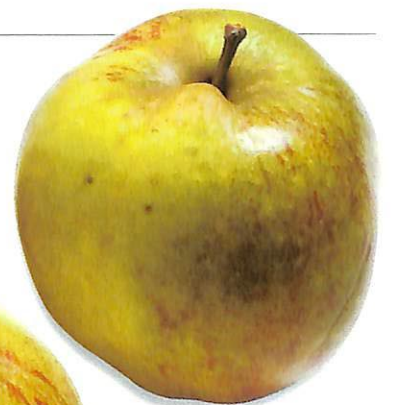


NB : souvent l'une des premières à mûrir. Résistant aux maladies, les arbres sont très fertiles. Les fruits ne se conservent pas bien et doivent être consommés à peine cueillis. Variété importante au plan commercial au XIX^e.

Beauty of Kent

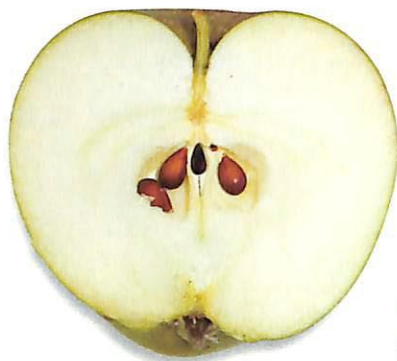
Type : à cuire.
Origine : ? Angleterre, vers 1820.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.
Synonymes : Beauté de Kent, Bellezza di Kent, Countess of Warwick, Gadd's Seedling, Kentish Beauty, Kentish Brooding, Kentskaya krasavitsa, Pippin Kent, Reinette Grosse d'Angleterre, Schöner aus Kent and Worling's Favourite.

Fruits coniques au pourtour irrégulier, d'au moins 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme jaune profond teinté de vert, à légères taches ou rayures rouges ; fruits pouvant se consommer crus, mais meilleurs cuits ; chair blanche et juteuse, à texture grossière, à saveur acidulée, mais agréable.



NB : variété réussissant bien partout ; sujette au chancre sur sols lourds.

Beauty of Stoke



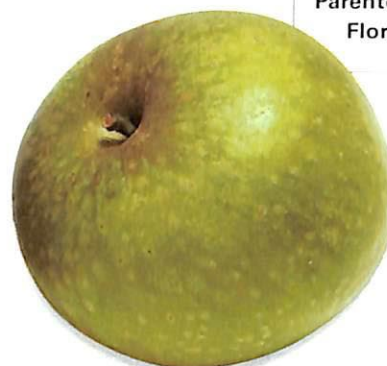
Fruits arrondis, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert lavé de rouge ; chair crème à texture grossière et sèche, à saveur sucrée inhabituelle pour une pomme à cuire.

Type : à cuire.

Origine : Rufford Abbey, Nottinghamshire, R.-U., inventoriée en 1889.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.



NB : arbres de moyenne vigueur ; les fruits cuits donnent une compote jaune citron vif.

Bedfordshire Foundling

Gros fruits anguleux d'au moins 7 cm de diamètre en moyenne ; variété jaune au goût sucré, acidulé ; chair ferme, juteuse, à texture quelque peu grossière, ayant une bonne tenue à la cuisson.

NB : arbres moyennement vigoureux ; fruits se conservant jusqu'à cinq mois.

Type : à cuire.

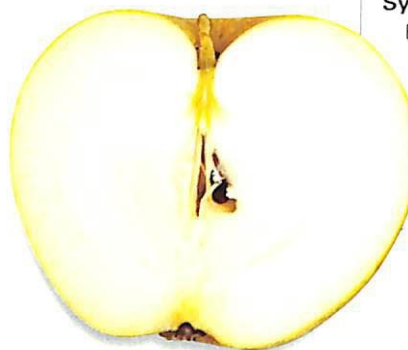
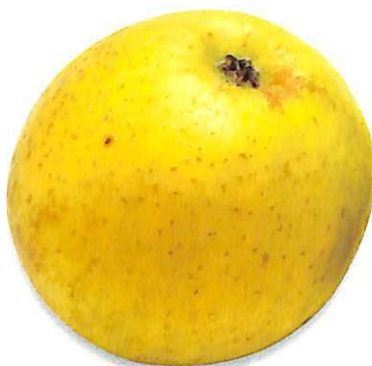
Origine : ? Angleterre, vers 1800.

Parenté : inconnue.

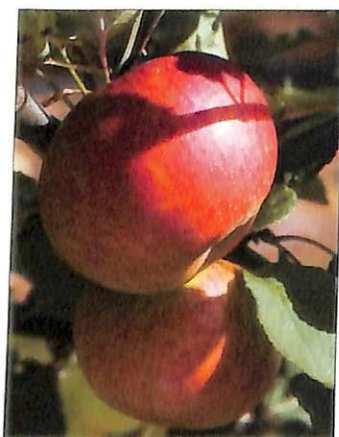
Floraison : mi-saison.

Synonymes :

Bedfordshirskii Naidyonys, Cambridge Pippin, Findling aus Bedfordshire, Mignon de Bedford, Trouvé dans le comté de Bedford et Trovatello de Bedfordshire.



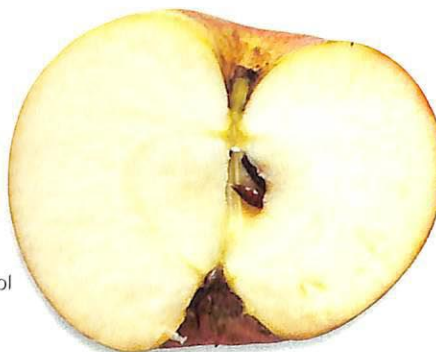
Belle de Boskoop



Ci-dessus : pomme aux multiples talents, la Belle de Boskoop est toujours aussi populaire.

Fruits bosselés, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme lavé de jaune roux, avec des parties fauves ; chair vert-blanc, à texture grossière, ferme et dense ; goût agréable et aromatique ; les fruits ont une bonne tenue à la cuisson, se conservent bien et deviennent plus sucrés à la conservation.

NB : arbres vigoureux et résistants à la tavelure. Parfois lents à fructifier, ils sont très fertiles à maturité. Variété triploïde très populaire en Europe continentale. Supportant mal le gel, elle périclite sur sol sec. Clones : Boskoop jaune, rouge et verte.



Type : à croquer et à cuire.

Origine : Boskoop, Pays-Bas, vers 1865.

Parenté : probablement semis accidentel ou mutation de Requette de Montfort.

Floraison : précoce.

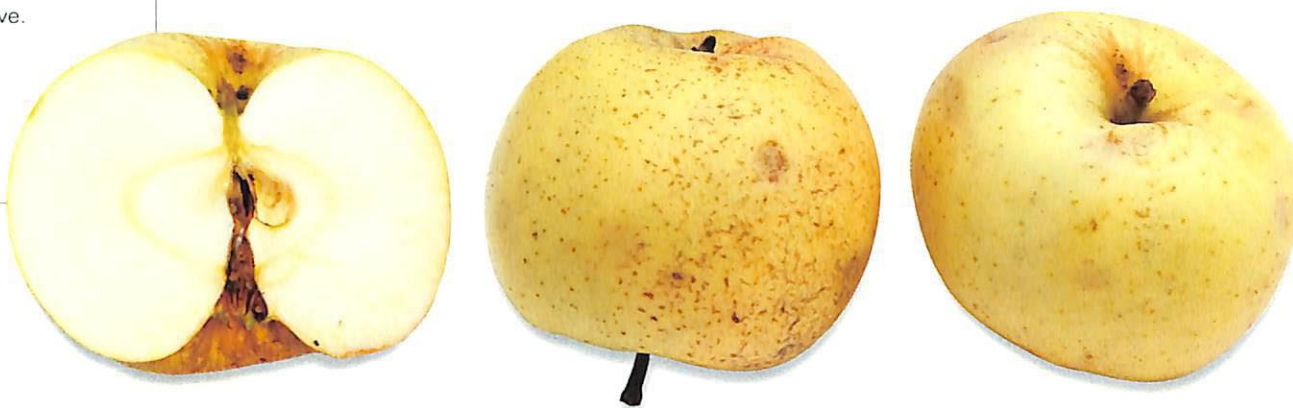
Synonymes : Apfel der Zukunft, Boskoopskaya krasavitsa, Frumos de Boskoop, Gold Reinette, Piekna z Boskoop, Reinette de Montfort, Reinette Monstrueuse, Renetta di Montfort et Schoner von Boskoop.

Belle de Magny

Type : à croquer.
Origine : France, inventoriée en 1888.
Parenté : inconnue.
Floraison : tardive.
Synonymes : Bell de Mani, Belle de Magny et Krasavitsa iz Mani.

Fruits au pourtour irrégulier, de 5 cm de diamètre en moyenne ; épiderme jaune-vert pâle lavé d'un rouge rosé ; chair crème, tendre et délicate, à saveur riche et acidulée.

NB : variété autofertile cultivée dans les vergers de Louis XIV, craint les pucerons et la tavelure.

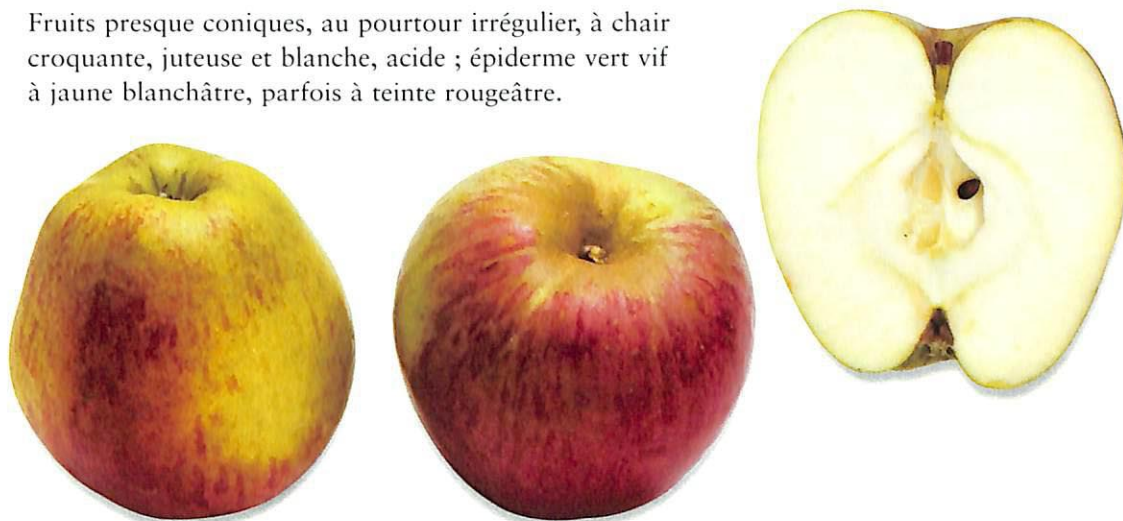


Belle de Tours

Type : à cuire.
Origine : Indre-et-Loire, 1947.
Parenté : inconnue.
Floraison : tardive.
Synonymes : Lambron.

Fruits presque coniques, au pourtour irrégulier, à chair croquante, juteuse et blanche, acide ; épiderme vert vif à jaune blanchâtre, parfois à teinte rougeâtre.

NB : variété de moins en moins cultivée, même si l'on trouve toujours d'anciens spécimens dans sa région d'origine. Arbre cultivé en haute tige et non taillé pour qu'il adopte une forme particulière.



Belledge Pippin

Type : à croquer.
Origine : Derbyshire, R.-U., inventoriée dès 1818.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.

Petits fruits ronds au pourtour régulier, de 5 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif (jaune en mûrissant) avec quelques tachetures plus sombres ; rugosités pouvant apparaître sous la forme de points gris ; chair blanchâtre à jaune verdâtre, tendre, à texture grossière, à saveur acidulée.

NB : impropre à la cuisson.



Ben's Red



NB : fruits convenant à la fabrication de jus.

Fruits aplatis, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme jaune-vert fortement lavé de rouge rosé à rouge foncé, moucheté et rayé ; chair crème, croquante, sèche et à texture grossière, à saveur sucrée de fraise.



Type : à croquer.

Origine : Trannack, Cornouailles, R.-U., vers 1830.

Parenté : ? Devonshire Quarrenden (femelle) x Farleigh Pippin (mâle).

Floraison : précoce.

Beregi Sóvari

Fruits légèrement aplatis, de 5 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert jaunâtre vif, à mouchetures et rugosités ; chair crème, ferme et délicate, à saveur sucrée ; cette variété serait une mutation de Nemes Sovari Alma.



Type : à croquer.

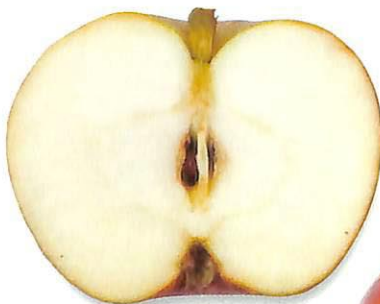
Origine : Hongrie, inventoriée en 1900.

Parenté : inconnue.

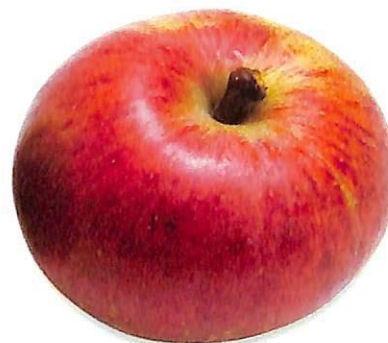
Floraison : mi-saison.

NB : des essais réalisés en Hongrie ont révélé une sensibilité au feu bactérien, ce qui rend cette variété impropre pour les programmes de sélection.

Bess Pool



Fruits ronds au pourtour légèrement irrégulier, d'au moins 6 cm de diamètre ; épiderme vert jaunâtre lavé de rouge, parfois sous forme de stries ; chair blanche à texture grossière, plutôt sèche, à saveur sucrée et agréable ; macules rouges apparaissant parfois sous l'épiderme.



Type : à croquer.

Origine : Nottinghamshire, R.-U., répertoriée dès 1824.

Parenté : inconnue.

Floraison : tardive.

Synonymes :

Black Blenheim, Muskierte gelbe Reinette, Red Rice, Ronald's Besspool, Stradbroke Pippin et Walsgrove Blenheim.

NB : floraison tardive ; variété utile dans les régions à gelées printanières.

Bismarck

Type : à cuire.

Origine : selon les sources, Bismarck, en Tasmanie ; Carisbrooke, en Australie et Canterbury, en Nouvelle-Zélande ; avant 1887.

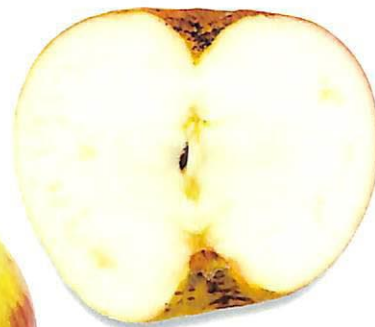
Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Synonymes :

Bismarckapfel, Bismarckapfel aus Neuseeland, Bismarckovo, Fürst Bismarck, Pomme Bismarck et Prince Bismarck.

Fruit d'au moins 6 cm de diamètre, poussant sur des arbres jeunes ou régulièrement taillés ; épiderme jaune-vert fortement lavé de rouge, avec quelques stries ; chair ferme, fine et juteuse, au goût acide.



NB : doit son nom au politicien allemand Bismarck ; entre dans de multiples préparations ; chair retombant à la cuisson ; grands arbres fertiles.

Blaxtayman

Type : à croquer.

Origine : Wenatchee, Washington, É.-U., 1926 (introduite en 1930).

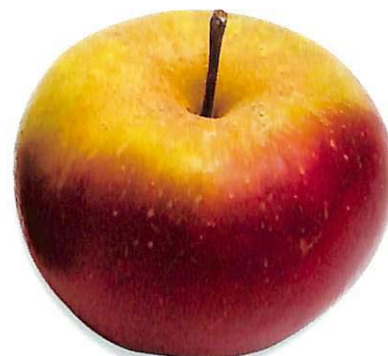
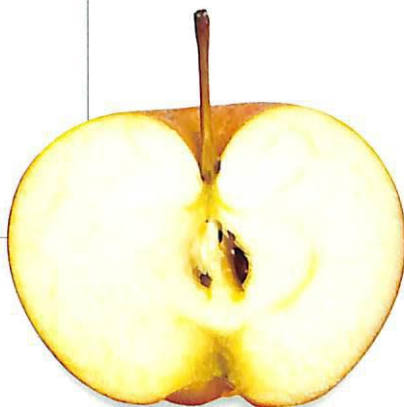
Parenté : Winesap (femelle) x inconnu.

Floraison : mi-saison.

Synonymes :

Nured Stayman et Stayman's Winesap.

Beaux fruits de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme jaune-vert, le plus souvent lavé de façon uniforme d'un rouge uni ; chair très juteuse, tendre et jaunâtre, à saveur sucrée.



NB : mutation de Stayman's Winesap, dont l'épiderme est lavé d'un rouge uni encore plus régulier.

Blenheim Orange

Type : à croquer et à cuire.

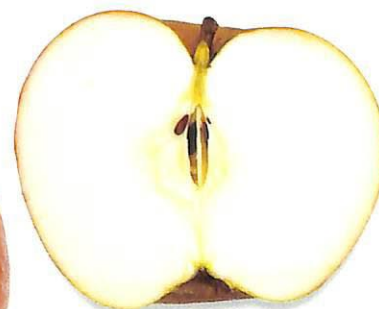
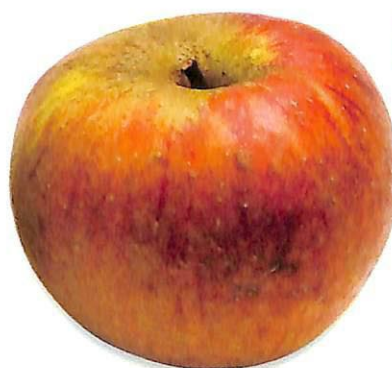
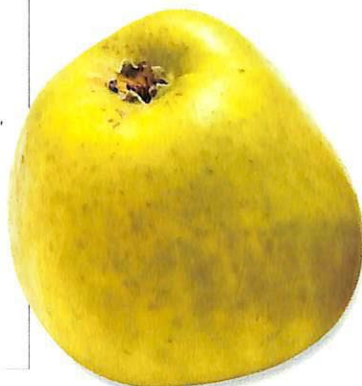
Origine : Woodstock, Oxfordshire, R.-U., vers 1740.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Synonymes : Beauty of Dumbleton, Belle d'Angers, Blenhainska zlatna reneta, Königin Victoria, Lucius Apfel, Northampton, Prince de Galles, Prince of Wales, Reinette dorée de Blenheim, Renet Zolotoi Blengeimskii, Ward's Pippin, Woodstock et Zlota reneta Blenheimska.

Les beaux fruits de cette variété classique sont aplatis et de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme jaune lavé de rouge, à légères rugosités ; fruits nombreux, à riche saveur très particulière de noisette ; chair d'un blanc jaunâtre, plutôt sèche et fine, devenant vite farineuse.



NB : fruits donnant une compote ferme ; arbres très vigoureux tendant à l'alternance.

Blue Pearmain

Fruits légèrement coniques, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme rouge, couvert d'une pruine bleuâtre et/ou de stries pourpres – d'où leur nom ; chair tendre, plutôt sèche et à texture grossière, à saveur délicate, sucrée, riche et parfumée.

NB : les fruits de cette variété très cultivée en Nouvelle-Angleterre au XIX^e gardent leur saveur, même flétris.

Type : à croquer.
Origine : ? É.-U., début XIX^e.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.



Bohnapfel

Fruits ronds, de 5 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert clair, lavé et rayé de brun orangé, parfois dur ; chair ferme et à texture grossière, d'un blanc jaunâtre, de saveur acidulée à légèrement sucrée.

NB : variété triploïde à jus ; arbres prospérant en haute altitude et résistant bien au vent et aux gelées ; nombreux clones.

Type : à croquer et à cuire.
Origine : Rhénanie, Allemagne, fin XVII^e.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.
Synonymes : Anhalter, Bobovoe bolsae, Ferro rosso, Grochowka, Gros Bohnapfel, Grosser Rheinischer Bohnapfel, Jackerle, Nagy Bohn alma, Pomme Bohn, Pomme haricot, Reinskoe bobovoe, Salzhauser Rheinischer, Strymka, Wax Apple et Weisser Bohnapfel.



Boïken

Fruits de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme lisse et jaunâtre, à marques rouge rosé ; chair ferme, fine, juteuse et acide, sans vraiment de goût ; variété ainsi nommée en mémoire de Dikewarden Boïke.

NB : arbres vigoureux résistant bien au gel, mais sujets à l'alternance ; jeunes plants fertiles ; fruits se conservant bien.

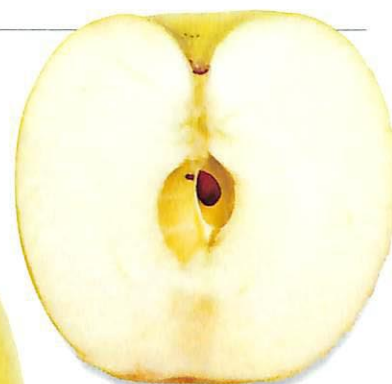
Type : à croquer.
Origine : Brême, Allemagne, connue depuis 1828.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.
Synonymes : Beuken, Birkin, Boiken Apfel, Bolken, Jablko Boikovo, Pomme Boiken et Zlotka Boikena.



Bolero

Type : à croquer.
Origine : Kent, R.-U., 1976.
Parenté : conçue à partir de Wijcik, mutation de McIntosh..
Floraison : mi-saison.
Synonyme : Tuscan.

Fruits arrondis, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert lavé de jaune ; chair croquante et juteuse, à saveur sucrée rappelant la Granny Smith.

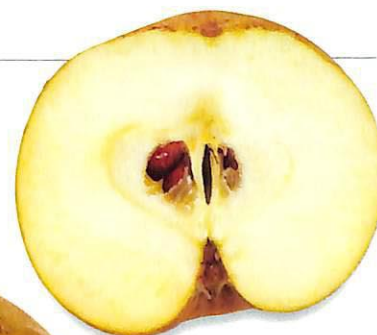


NB : variété qui ne s'étale pas et pousse plutôt en colonne, ce qui est utile en espace confiné ; arbres paraissant autofertiles.

Bonne Hotture

Type : à croquer.
Origine : ? Maine-et-Loire, inventoriée en 1867.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.
Synonymes : Bonne Auture, Bonne Hotture, Bonne-Auture et Bonne-Hotture.

Fruits légèrement aplatis, de 5 cm de diamètre au plus ; épiderme vert vif marqué d'ambre et de macules bien visibles ; chair vert crème, croquante et dont la texture rappelle la poire, à saveur noisette, sucrée.

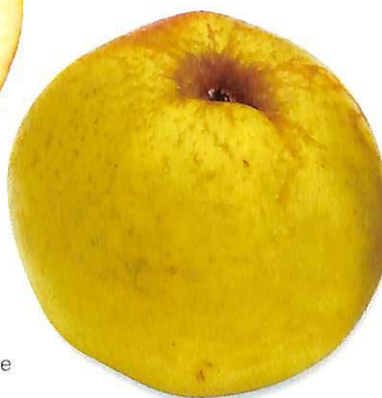
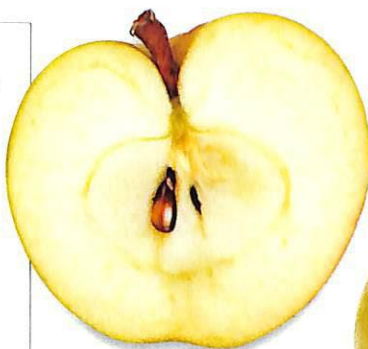


NB : les arbres forment une large couronne à feuillage dense. Les fruits se conservent au moins cinq mois.

Bonnet Carré

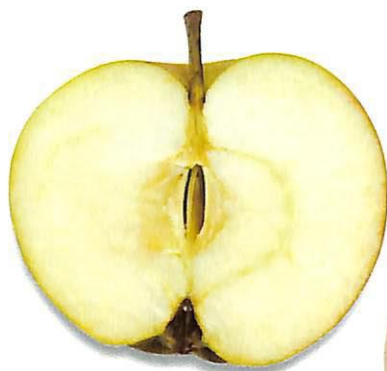
Type : à croquer.
Origine : France, inventoriée en 1948, mais on la croit bien plus ancienne.
Parenté : inconnue.
Floraison : tardive.
Synonymes : Admirable blanche, Belle Dunoise, Blanche de Zurich, Calville blanche, Calvine, Cotogna, Fraise d'hiver, Framboise d'hiver, Glace, Melonne, Niger, Reinette Côtelée, Taponelle et Weiss Zürich.

Fruits côtelés au pourtour plutôt irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; chair tendre d'un blanc jaunâtre, à saveur sucrée et parfumée.



NB : mené en espalier, l'arbre donne des fruits de qualité.

Braddick Nonpareil



Fruits ronds, légèrement aplatis, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif fortement lavé de rouge, avec quelques rugosités ; chair crème ferme, sucrée, à saveur douce acidulée.

NB : les fruits se conservent bien en s'adoucissant. Les arbres, fructifiant librement, peuvent être conduits en espalier.



Type : à croquer.

Origine : Thames Ditton, Surrey, avant 1818.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Synonymes : Braddick's

Sondergleichen, Ditton

Nonpareil, Ditton Pippin,

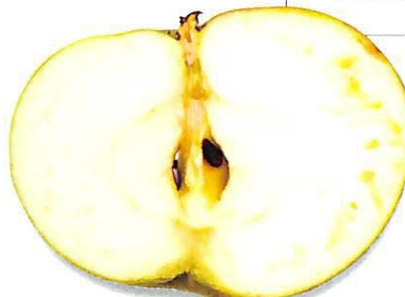
Lincolnshire Reinette

et Nonpareille de

Braddick.

Bramley's Seedling

Variété anglaise triploïde classique, plus connue sous l'appellation Bramley. Les fruits à l'épiderme cireux sont parfois aplatis, avec un pourtour irrégulier, et atteignent au moins 8 cm de diamètre. La chair, à saveur acide, retombe à la cuisson.



Type : à cuire.

Origine : Southwell, Nottinghamshire, R.-U., entre 1809 et 1813 (introduite en 1865).

Parenté : inconnue.

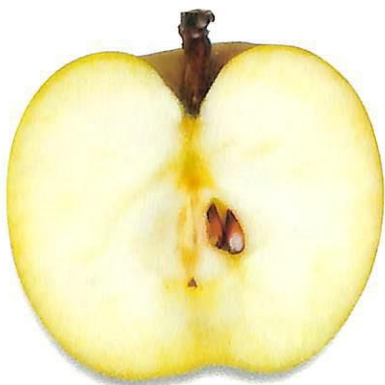
Floraison : mi-saison.

Synonymes : Bramley et Bramleys Samling.

NB : résistante à la tavelure et à l'oïdium, c'est la pomme à cuire la plus populaire au R.-U ; arbres fertiles.

Brenchley Pippin

Cette variété donne des fruits ronds de 6 cm de diamètre en moyenne ; l'épiderme jaune verdâtre peut présenter des zones brun orangé parsemées de points roux ; chair jaunâtre teintée de vert, à texture tendre, juteuse et sucrée, à saveur douce, parfumée et fruitée.



Type : à croquer.

Origine : Brenchley, Kent, R.-U., 1884.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

NB : les fruits se conservent bien sur une longue durée. Variété très cultivée dans le Kent (Angleterre).

Brownlees' Russet

Type : à croquer.

Origine : Hemel Hempstead, Hertfordshire, R.-U., vers 1848.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Synonymes : Brownlee Russet, Brownlees, Brownlees graue Reinette, Brownlees-Reinette, Brownley's Russet, Reinette grise de Brownlees et Renet seryi Braunlis.

Fruits au pourtour légèrement irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne, à fortes rugosités vert brunâtre ; chair d'un blanc verdâtre, fine, croquante et juteuse, à saveur de noisette quelque peu acide, douce et acidulée, mais agréable.



NB : également pomme à cuire ; arbres compacts à belles fleurs d'un rose profond ; fruits se conservant bien mais tendant à se flétrir.

Burr Knot

Type : à cuire.

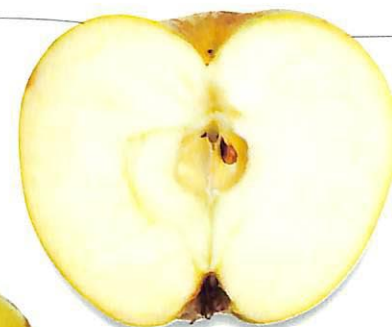
Origine : R.-U., inventoriée dès 1818.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Synonyme : Bute's Walking-stick.

Fruits au pourtour légèrement irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne, quelconques ; épiderme jaune citron lavé de rouge, ponctué de roux ; chair tendre, à texture grossière et plutôt sèche, au goût acide.



NB : arbres cultivés pour leur intérêt botanique et historique ; les nombreux broussins (loupes) se formant sur les tiges donnent aisément des racines.

Cagarlaou

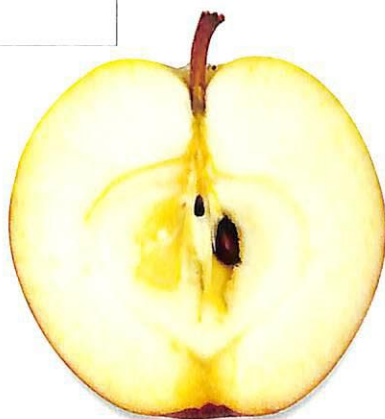
Type : à croquer.

Origine : Lozère, France, 1947.

Parenté : inconnue.

Floraison : tardive.

Fruits légèrement coniques, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert jaunâtre vif fortement lavé de rouge ; chair d'un blanc jaunâtre, sucrée et parfumée.



NB : variété très rustique normalement non taillée et cultivée en haute tige ; bonne conservation des fruits.

Calville Blanc d'Hiver

Fruits bosselés de forme irrégulière, de 6 cm de diamètre en moyenne ; lorsqu'ils mûrissent, le vert jaunâtre terne de l'épiderme se fait plus vif, avec quelques taches plus sombres ; chair crème tendre, fine et juteuse, à saveur parfumée sucrée.

NB : dans les zones froides, conduire les arbres sur un mur chaud pour que les fruits mûrissent ; bonne conservation l'hiver et bonne tenue à la cuisson.



Type : à croquer et à cuire.

Origine : Europe, probablement France ou Allemagne, inventoriée en 1598.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Synonymes : à Frère, Admirable blanche, Blanche de Zurich, Calville Acoute, Calville de Gascogne, Calville de Paris, Cotogna, Eggerling, Framboise d'hiver, Melonne, Niger, Ostenapfel, Paris Apple, Pomme de Fraise, Pomme de glace, Reinette à Côtes, Sternreinetten, Tapounelle, Vit Vinterkalvill et Winter White Calville.

Calville de MauSSION

Fruits bosselés et irréguliers, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert jaunâtre à taches plus sombres ; chair blanchâtre sucrée, au goût acidulé et agréablement parfumé.

NB : arbres très vigoureux ; excellente pomme d'hiver.



Type : à croquer.

Origine : France, inventoriée en 1870.

Parenté : inconnue.

Floraison : précoce.

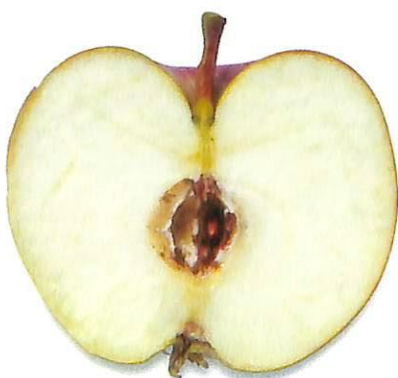
Synonymes : Calleville de MauSSION, Calville MauSSION, Kalvil Mossion et MauSSION's Calville.

Calville rouge d'hiver

Fruits ronds à légèrement coniques, au pourtour irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme plutôt épais, vert jaune vif fortement lavé de rouge vif, à points jaunes ; chair crème assez tendre et modérément juteuse, à saveur quelque peu sucrée.

NB : variété vigoureuse et résistante, supportant bien le froid ; réussissant mieux sur sols fertiles ; fruits parfois petits.

À droite : comme son nom l'indique, c'est une bonne pomme d'hiver.



Type : à cuire.

Origine : peut-être la Bretagne, inventoriée vers 1600.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Synonymes : Achte Rote Winter Calville, Blutrote Calville, Calville d'Anjou, Calville impériale, Cœur de bœuf, Cushman's Black, Gallwill Rusch, Le Général, Passe Pomme d'Hiver, Rambour Turc, Red Winter Calville, Roode Paasch, Roter Winter Calville et Winter Red Calville.

Captain Kidd

Type : à croquer.

Origine : Twyford, Hawkes Bay, Nouvelle-Zélande, 1962 (introduite en 1969).

Parenté : Cox's Orange Pippin (femelle) x Delicious (mâle).

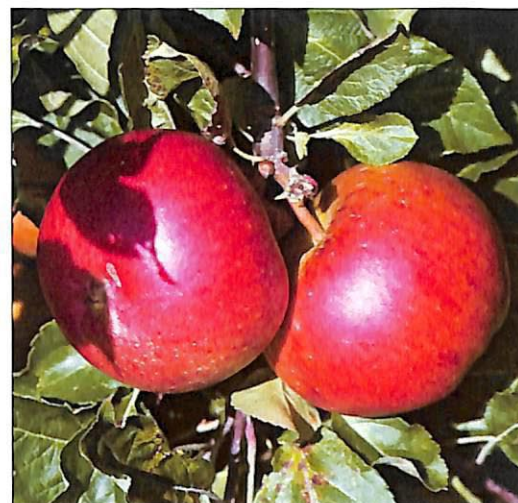
Floraison : mi-saison.

Fruits légèrement coniques, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme fortement lavé de rouge, avec parfois quelques rugosités ; chair blanche, croquante, sucrée et juteuse, à saveur richement parfumée.



NB : mutation de Kidd's Orange Red, bien plus colorée.

À droite : la récolte est toujours très satisfaisante.



Carrara Brusca

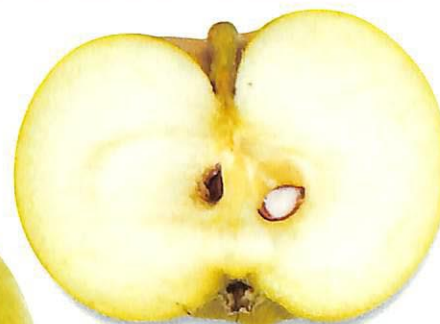
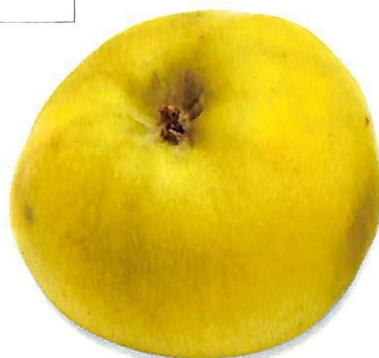
Type : à croquer.

Origine : Italie, 1958.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Fruits aplatis d'au moins 7 cm de diamètre ; épiderme vert vif lavé de rouge avec quelques rugosités ; chair jaunâtre, ferme et croquante, à saveur acidulée.



NB : variété rarement cultivée ; précédents cas de chancre.

Type : à cuire.

Origine : Angleterre, R.-U., avant le XVII^e.

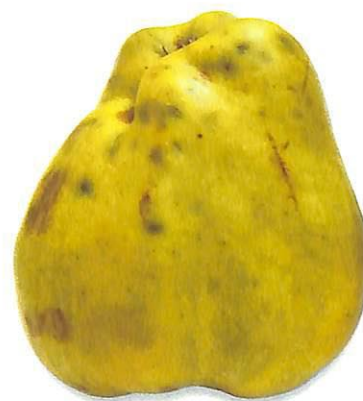
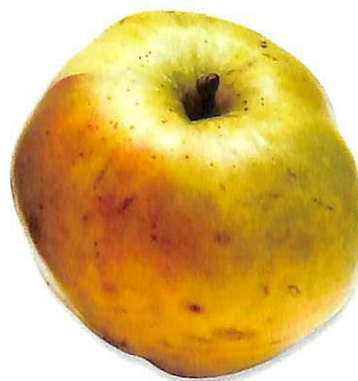
Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Synonymes : Apfelmuser, Coustard, Crede's Grosser, Wilhelm's Apfel, Duke of York, Green Codlin, Green Costard, Grenadier, Herefordshire Goose, Herrenapfel, Katzenkopf, Loggerhead, Monstrous Pigs Snout, Pomme de Royal Costard, Schafsnase, Stoke Leadington, Tankard, Terwin's Goliath, Tête de seigneur et Tête du chat.

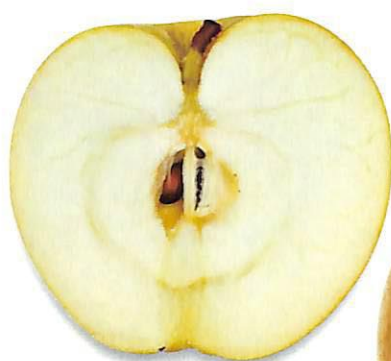
Catshead

Variété inhabituelle ; fruits au pourtour anguleux très caractéristique, atteignant au moins 7 cm de diamètre ; épiderme vert ; chair blanchâtre de texture grossière et plutôt sèche ; saveur acide à acidulée.



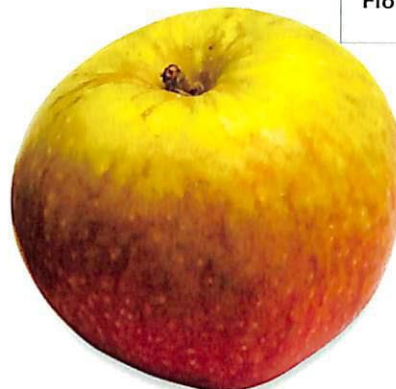
NB : fruits donnant une compote ferme, à l'arôme prononcé. Parfois, les jeunes plants fructifient peu.

Cavallotta



Fruits ronds au pourtour légèrement irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert jaunâtre vif ; chair crème, ferme, à saveur acide.

Type : à croquer.
Origine : Italie, 1958.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.



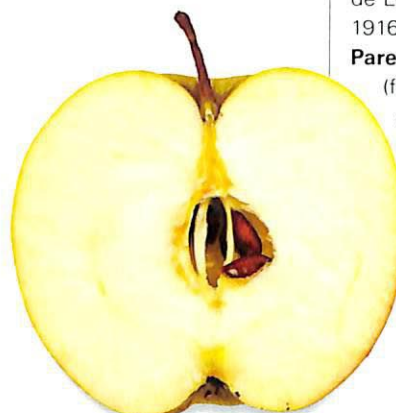
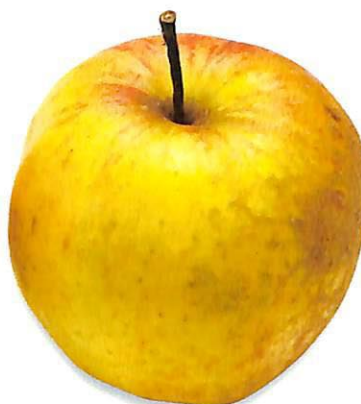
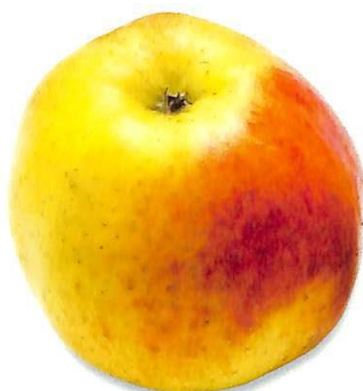
NB : variété fructifiant sur lambourdes.

Cheddar Cross

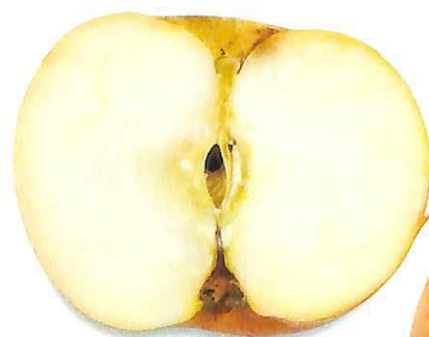
Fruits coniques, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert jaunâtre terne et pâle lavé de rouge ; chair blanche, ferme, fine, quelque peu acide, assez peu sapide.

NB : variété résistant à la tavelure ; végétation dense, arbres formant facilement des lambourdes.

Type : à croquer.
Origine : Centre de recherches de Long Ashton, Bristol, R.-U., 1916 (introduite en 1949).
Parenté : Allington Pippin (femelle) x Star of Devon (mâle).
Floraison : précoce.

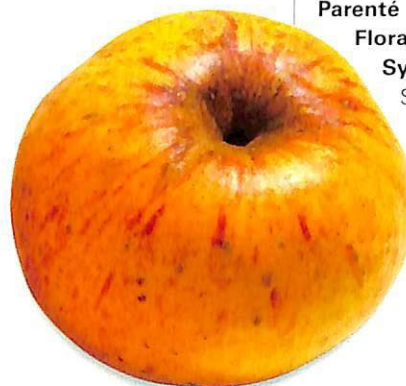
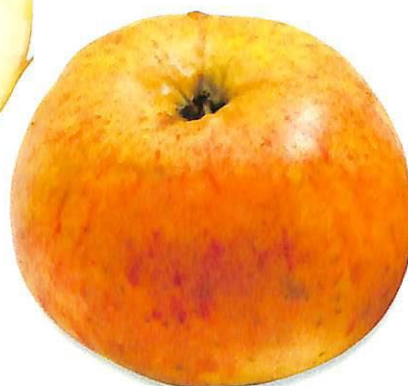


Chelmsford Wonder



Fruits aplatis, au pourtour légèrement irrégulier, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme d'un jaune verdâtre terne à stries rouges ; chair quasiment blanche, ferme, juteuse et fine, à saveur acidulée.

Type : à cuire.
Origine : Chelmsford, Essex, R.-U., vers 1870 (introduite en 1890).
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.
Synonymes : Chudo Shelmsforda, Merveille de Chelmsford et Wunder von Chelmsford.

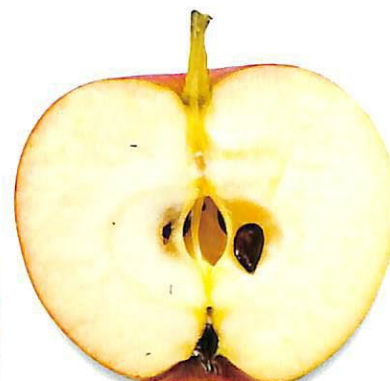


NB : les fruits se conservent bien des mois et gardent leur goût acide après cuisson.

Chivers Delight

Type : à croquer.
Origine : Histon, R.-U., 1936.
Parenté : inconnue (peut-être avec Cox's Orange Pippin).
Floraison : mi-saison.

Fruits ronds de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif fortement lavé de rouge ; chair crème croquante et juteuse, à saveur sucrée agréable.

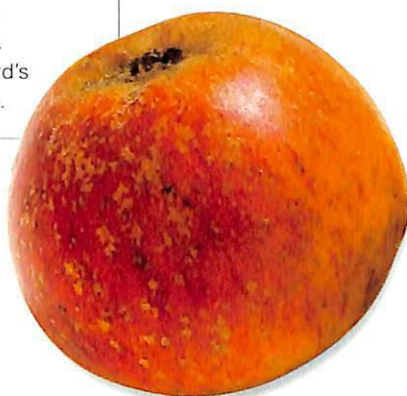


NB : sensible au chancre ; bonne conservation des fruits ; populaire dans la première partie du xx^e siècle.

Christmas Pearmain

Type : à croquer.
Origine : Kent, R.-U., 1893.
Parenté : inconnue.
Floraison : précoce.
Synonyme : Bunyard's Christmas Pearmain.

Fruits ronds de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert lavé de rouge foncé ; chair blanc jaunâtre, croquante et juteuse, à saveur sucrée agréable.

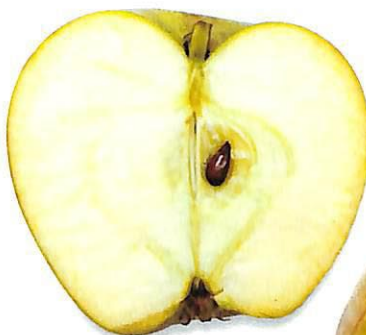


NB : arbres généralement sains et fertiles.

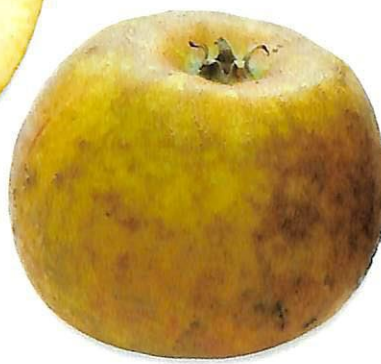
Claygate Pearmain

Type : à croquer.
Origine : Claygate, Surrey, R.-U., exposée en 1821.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.
Synonymes : Archerfield Pearmain, Bradley's Pearmain, Brown's Pippin, Doncaster Pearmain, Empress Eugenie, Formosa Nonpareil, Formosa Pippin, Fowler's Pippin, Mason's Ribston Pearmain, Parmen Kleigatskii, Pearmain de Claygate, Pomme de Claygate, Ribston Pearmain, Summer Pearmain et Winter Pearmain.

Fruits ronds, d'au moins 6 cm de diamètre ; épiderme vert-jaune terne lavé et strié de rouge rosé, avec de légères rugosités et des points ; chair d'un blanc jaunâtre, ferme, croquante, de texture plutôt grossière, juteuse, à riche saveur parfumée.



NB : fruits se conservant environ quatre mois ; arbres non vigoureux, compacts et élégants, mais fructifiant naturellement, plutôt résistants à la tavelure ; bon choix pour un petit jardin.



Clemens

Fruits légèrement aplatis, au pourtour irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert jaunâtre vif lavé de rouge ; chair blanchâtre tendre, à saveur sucrée et acidulée.

Type : à croquer.
Origine : Belgique, 1948.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.

NB : arbres vigoureux.

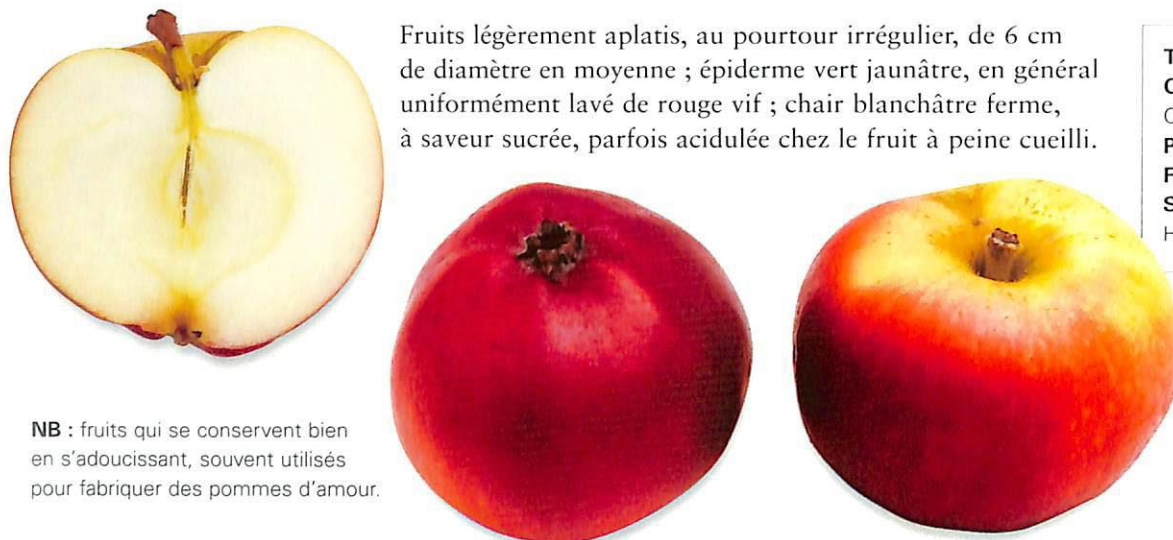


Cockett's Red

Fruits légèrement aplatis, au pourtour irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert jaunâtre, en général uniformément lavé de rouge vif ; chair blanchâtre ferme, à saveur sucrée, parfois acidulée chez le fruit à peine cueilli.

Type : à croquer.
Origine : Wisbech, Cambridgeshire, R.-U., 1929.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.
Synonymes : Marguerite Henrietta et One Bite.

NB : fruits qui se conservent bien en s'adoucissant, souvent utilisés pour fabriquer des pommes d'amour.



Cola

Fruits carrément coniques, de 5 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert jaunâtre vif uniforme ; chair blanchâtre, à texture grossière, à saveur acidulée.

NB : adaptée aux climats méditerranéens chauds, elle réussit dans les régions côtières.

Type : à croquer.
Origine : Italie, début xx^e.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.



Coquette d'Auvergne

Type : à croquer.
Origine : France, 1947.
Parenté : inconnue.
Floraison : tardive.

NB : arbres à faible croissance, rarement cultivés aujourd'hui.

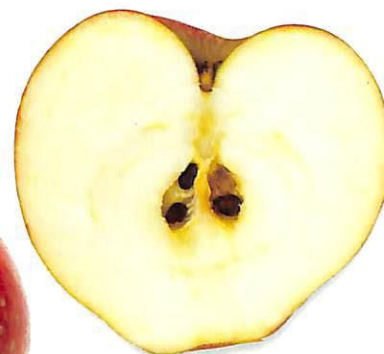
Fruits plutôt coniques, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune clair lavé de rouge foncé prononcé ; chair blanchâtre parfois teintée d'orange juste sous la peau, tendre et plutôt farineuse.



Cornish Aromatic

Type : à croquer.
Origine : Cornouailles, R.-U., inventoriée en 1813, probablement bien plus ancienne.
Parenté : inconnue.
Floraison : tardive.
Synonymes : Aromatic, Aromatic Pippin, Aromatic Russet, Aromatique de Cornouailles, Cornwalliser Gewürzappel et Siberian Russet.

Beaux fruits ronds, parfois bosselés, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme lavé de rouge interrompu par des taches et des rugosités ; chair crème, ferme et plutôt sèche, à saveur riche, épicée et parfumée.



NB : vieille variété anglaise qui aurait été cultivée en Cornouailles depuis des siècles ; arbres fructifiant naturellement.

Cornish Gilliflower

Type : à croquer.
Origine : trouvée dans le jardin d'un cottage près de Truro, Cornouailles, R.-U., introduite en 1813.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.
Synonymes : Calville d'Angleterre, Cornish Julie Flower, Cornwalliser Nelkenapfel, Gilliflower, Julie Flomer, Julie Flower, Kalvil angliiskii, Nelken Apfel, Pomme Regelans, Red Gilliflower et Regalan.

Fruits au pourtour irrégulier, à surface rugueuse, de 8 cm de diamètre au plus ; épiderme vert-jaune terne lavé de rouge rosé, marqué d'un réseau de marques rugueuses rousses ; chair crème ferme et plutôt sèche, à riche saveur parfumée.

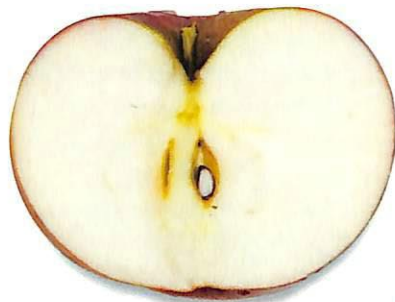


NB : variété importante au XIX^e siècle, fructifiant sur brindilles couronnées et donnant rarement d'abondantes récoltes ; fleurs sentant le clou de girofle ; fruits se conservant bien au moins trois mois ; pour un maximum de saveur, les cueillir tardivement.



Ci-dessus : savoureuse, la Cornish Gilliflower est une des pommes à croquer les plus appréciées.

Cortland



NB : peau parfois dure ; arbres à floraison précoce, mais fertiles sous climats froids. Les fruits coupés brunissant lentement, on peut les utiliser dans des salades de fruits.

Fruits aplatis, au pourtour plutôt irrégulier, d'au moins 7 cm de diamètre ; épiderme jaune verdâtre vif lavé de rouge profond non uniforme ; chair blanche modérément juteuse, de texture légèrement grossière, mais à saveur sucrée, rafraîchissante.



Type : à croquer.

Origine : Centre agronomique de l'État de New York, Geneva, É.-U., 1898.

Parenté : Ben Davis (femelle) x McIntosh (mâle).

Floraison : précoce.

Synonymes : Cartland, Courtland et Courtlandt.

Cottenham Seedling

Fruits ronds au pourtour irrégulier, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert jaunâtre vif lavé de rouge rosé ; chair blanchâtre ferme, à texture grossière et juteuse, au fort goût nettement acide.

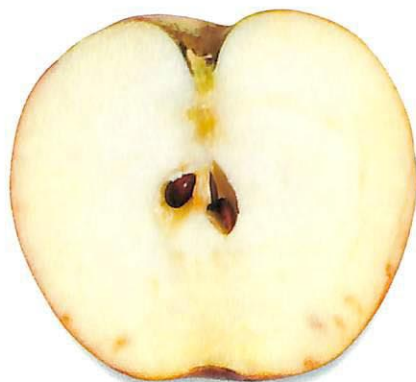
NB : bonne pomme à cuire à belles fleurs ; sa floraison tardive la rend utile dans les zones sensibles au gel.

Type : à cuire.

Origine : Cottenham, Cambridgeshire, R.-U., 1924.

Parenté : Dumelow's (femelle) x inconnu.

Floraison : tardive.



Court-Pendu Plat

Fruits aplatis, de 5 cm de diamètre en moyenne ; épiderme jaune vif lavé d'un vif rouge orangé, à petites taches et stries ; chair crème très ferme, fine et juteuse, à saveur riche, sucrée et légèrement parfumée.

NB : excellente variété ancienne datant peut-être des Romains, d'un intérêt pas seulement historique ; autrefois appelée « pomme sage », parce que, de floraison tardive, elle échappe aux dégâts du gel sous les climats froids ; bonne pomme à cuire.

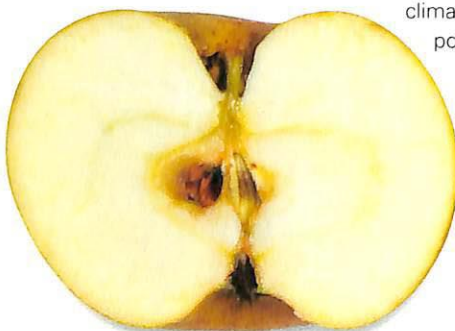
Type : à croquer.

Origine : Europe ; décrite dès 1613, mais supposée bien plus ancienne.

Parenté : inconnue.

Floraison : très tardive.

Synonymes : Belin, Belle de Senart, Capendu, Coriander Rose, Courte queue, Garron's Apple, Kasapgel, Pomme de Berlin, Princesse Noble Zoete, Prudente, Reinette des Belges, Reinette de Portugal, Reinette Plate d'Hiver, Reinette Rose, Rode Korpendu, Roter Kurzstiel, Russian Apple, Wise Apple, Wollaton Pippin et Zlatousek Kratkostopkaty.



Type : à croquer.

Origine : Buckinghamshire, R.-U., 1825.

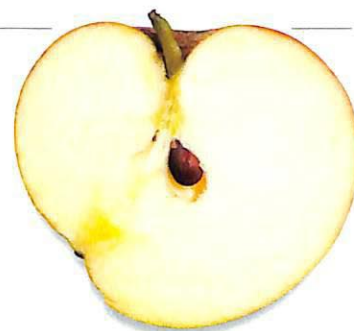
Parenté : ? Ribston Pippin (femelle) x inconnu.

Floraison : mi-saison.

Synonymes : Apelsinnyi renet, Cox Orangen Reinette, Cox's Pomeranzen Pepping, Coxova Reneta, Kemp's Orange, Koksa Pomaranczowa, Orange de Cox, Reinette Orange de Cox, Renet Coksa, Renet Cox Portocaliu, Reneta Coksa pomaranczowa, Russet Pippin et Verbesserte Muscat Reinette.

Cox's Orange Pippin

Fruits ronds de 5 cm de diamètre au plus ; épiderme vert jaunâtre strié de rouge et lavé d'orange ; chair crème, croquante et juteuse, à saveur très parfumée.



NB : parfois considérée comme la meilleure des pommes anglaises, réussit sous les climats chauds et secs ; sensible à la tavelure et au chancre ailleurs ; conservée, sa saveur s'améliore.

Crawley Beauty

Type : à croquer et à cuire.

Origine : Crawley, Sussex, R.-U., vers 1870, introduite en 1906.

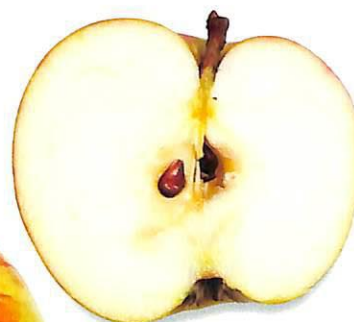
Parenté : inconnue.

Floraison : très tardive.

Synonymes :

Ratcliff Sargeant et Ratcliffe Sargeant.

Fruits ronds, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif lavé de rouge, à petites taches ; chair blanchâtre de texture quelque peu grossière, plutôt sèche, à saveur acidulée et légèrement sucrée.



NB : variété à floraison tardive, résistant aux maladies et donc utile dans les régions sujettes à des gelées de printemps ; arbre vigoureux à port dressé ; serait identique à la variété française Nouvelle France.

Crimson Queen

Type : à croquer.

Origine : Angleterre, inventoriée dès 1831, mais probablement bien plus ancienne.

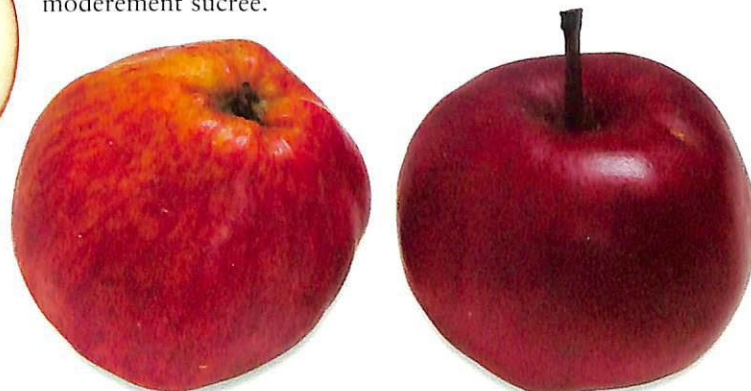
Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Synonymes : Crimson Quoining, Herfordshire Quoining, Quining, Red Quoining, Scarlet Quoining, Summer Quoining et Summer Quoining.



Vieille variété anglaise remarquable par la forme pointue de ses fruits, de 5 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif lavé uniformément de rouge foncé ; chair crème, tendre, se desséchant et devenant farineuse, à saveur modérément sucrée.



NB : arbres à faible croissance ; fruits se conservant trois à quatre mois.

Cusset Blanc

Fruits aplatis, au pourtour légèrement irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert jaunâtre vif voilé de rouge ; chair crème, ferme, à texture grossière, à saveur acidulée.

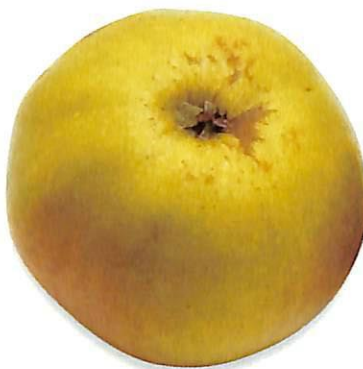
NB : sa floraison tardive la destine aux régions froides.

Type : à croquer.

Origine : France, 1947.

Parenté : inconnue.

Floraison : très tardive.



D'Arcy Spice

Fruits oblongs, d'au moins 5 cm de diamètre ; épiderme vert lavé de pourpre, à fortes rugosités ; chair blanchâtre ferme, fine et juteuse, à saveur épicée et parfumée caractéristique.



NB : les fruits de cette excellente variété se conservent quatre à cinq mois, voire plus ; arbres de moyenne vigueur.

Type : à croquer.

Origine : trouvée dans le jardin de Tolleshunt d'Arcy Hall, Essex, R.-U., 1785 (peut-être plus ancienne ; introduite en 1848 en tant que Baddow Pippin).

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Synonymes : Baddow Pippin, Essex Spice, Pepin de Baddow, Spice, Spice Apple, Spring Ribston, Spring Ribston Pippin, Spring Ribstone et Winter Ribston.

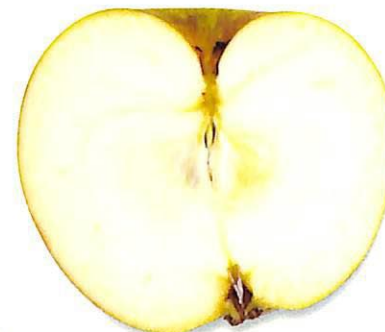
Dalice



Ci-dessus : Dalice, une pomme à croquer issue d'un croisement avec Cox's Orange Pippin.

NB : arbres de vigueur moyenne.

Fruits ronds, très légèrement coniques, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme lavé de vert vif et marqué de rouge vif ; chair crème grossière, tendre et sèche, à saveur fade, acidulée à sucrée.



Type : à croquer.

Origine : Hastings, Sussex, R.-U., entre 1933 et 1937.

Parenté : Cox's Orange Pippin (femelle) x inconnu

Floraison : mi-saison

Dark Red Staymared

Type : à croquer.

Origine : comté de Barber, Virginie, É.-U., introduite en 1927.

Parenté : Winesap (femelle) x inconnu.

Floraison : mi-saison.

Synonyme : Dark-Red Staymared.

Fruits ronds à légèrement coniques, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif fortement lavé de rouge, avec quelques stries ; chair jaune pâle, juteuse, à saveur légèrement parfumée.



NB : cette variété triploïde est une mutation de Stayman's Winesap en bien plus colorée (vert vif lavé de rouge profond et épais).

Dawn

Type : à croquer.

Origine : ? Ware Park Gardens, Hertfordshire, R.-U., 1940.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.



Fruits ronds (parfois légèrement pointus) de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif lavé de rouge vif ; chair blanche croquante, à saveur douce, acidulée, rappelant quelque peu la framboise.



NB : variété autostérile ; arbres de vigueur moyenne.

À gauche : partenaire de pollinisation compatible pour la mise à fruit.



de Flandre

Type : à croquer.

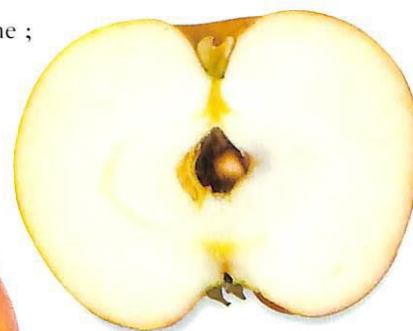
Origine : France, 1876.

Parenté : inconnue.

Floraison : inconnue.

Synonyme : Figue.

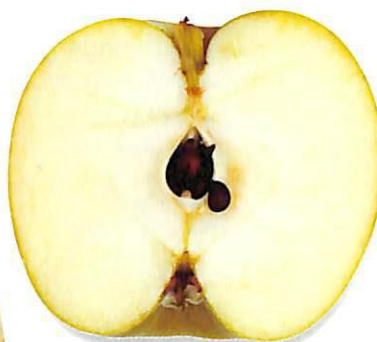
Fruits légèrement aplatis, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif fortement lavé de rouge ; chair crème, ferme, à texture grossière, à saveur légèrement sucrée, acidulée et parfumée.



NB : variété réputée résistante à la tavelure ; arbres de vigueur moyenne.

De Vendue l'Évêque

Fruits ronds, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif uni, légèrement tacheté de points d'un blanc jaunâtre pâle ; chair crème croquante, au goût aigrelet.



NB : variété couramment utilisée en France pour le cidre. De floraison tardive, elle peut réussir dans les régions froides.

À droite : cette variété est cultivée dans l'Aube.

Type : à cuire.
Origine : France, 1948.
Parenté : inconnue.
Floraison : tardive.



Delcorf

Type : à croquer.
Origine : Malicorne, France, 1965 ; introduite dans le commerce en 1976.
Parenté : Stark Jonagrimmes (femelle) x Golden Delicious (mâle).
Floraison : mi-saison.
Synonymes : Embassy Dalili, Delbarestivale, Delcorf Estivale et Estivale Monidel.

NB : arbres de moyenne vigueur ; fruits se meurtrissant aisément.

Fruits ronds à légèrement oblongs, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif fortement lavé de rose ou de rouge orangé, avec quelques tachetures ; chair crème plutôt croquante, juteuse et très sucrée, mais avec une touche d'acidité.



Ci-dessus : la Delcorf est cultivée pour le commerce en France et en Angleterre.

Delicious

Fruits au pourtour irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune fortement lavé de rouge sombre ; chair blanchâtre, très ferme, sucrée et juteuse, à saveur particulièrement parfumée.



Type : à croquer.
Origine : Peru, Iowa, É.-U., vers 1880 (introduite en 1895).
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.
Synonymes : Cervena prevazhodna, Delicious rosso, Hawkeye, Piros Delicious, Prevoshodnoe krasnoe et Stark Delicious.

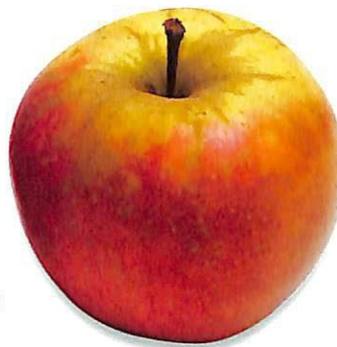
NB : fruits donnant tout leur arôme dans les zones chaudes ; peau parfois dure

Delgollune

Fruits coniques, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme jaune verdâtre vif lavé de rouge rosé ; chair blanchâtre, croquante et juteuse, à saveur sucrée, légèrement parfumée.



NB : variété que sa floraison tardive destine aux régions sujettes aux gelées printanières tardives.



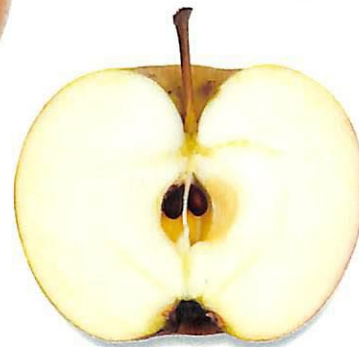
Type : à croquer.

Origine : Nurseries Delbard, France, 1962.

Parenté : Golden Delicious (female) x Lundbytorp (male).

Floraison : très tardive.

Synonymes : Delbard Jubilé®.



À gauche : variété commerciale courante en France, elle a été utilisée dans des programmes de sélection.

Delnimb

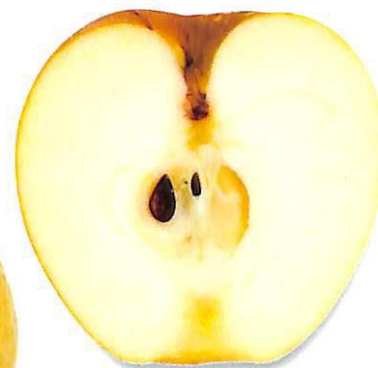
Type : à croquer.

Origine : Malicorne, France, années 1960.

Parenté : Maigold (femelle) x Grive rouge (mâle).

Floraison : très tardive.

Fruits ronds, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif uni ; chair crème, de texture assez grossière mais juteuse, à riche saveur sucrée, acidulée.



NB : fleurissant tardivement, elle peut être cultivée dans les régions à gelées printanières tardives.

Devonshire Quarrenden

Fruits aplatis, au pourtour légèrement irrégulier, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif fortement lavé de rouge pourpre foncé ; chair crème, parfois tachetée de rouge, sucrée, croquante et juteuse, à saveur parfumée caractéristique.



Type : à croquer.

Origine : dite du Devon, R.-U., mais viendrait peut-être de France, inventoriée dès 1678.

Parenté : inconnue.

Floraison : précoce.

Synonymes : Annat Scarlet, Englischer Scharlach Peppin, Morgenrotapfel, Pepin alyi, Pippin Scarlet, Pomme impériale, Quarrendon du comté de Devon, Quarrington, Red Quarrenden, Sack, Scarlet Pippin, Scharlach Pepping, Sharlakhovyi pepin et Tsyganka.

NB : variété triploïde ; arbres rustiques, fructifiant naturellement.

Type : à croquer.

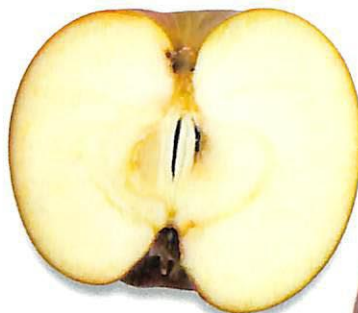
Origine : Salisbury, New Hampshire, É.-U., 1924.

Parenté : inconnue.

Floraison : précoce.



Double-Red Baldwin



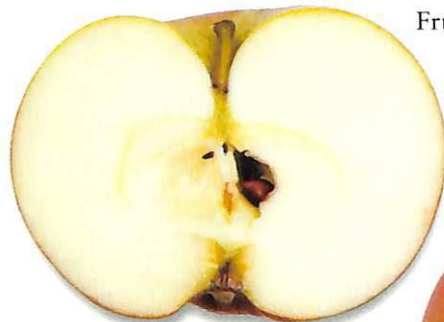
NB : mutation plus colorée de Baldwin.

À gauche : en mûrissant, la joue côté soleil se teinte d'un rouge intense.

Fruits aplatis, au pourtour irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif lavé de rouge très profond ; chair jaunâtre, juteuse, à texture grossière, à saveur sucrée, acidulée.

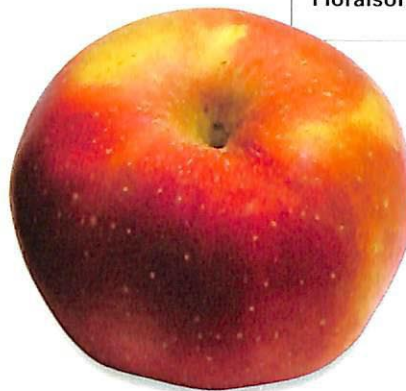


Dugamel



NB : clone de Melrose, en plus coloré.

Fruits ronds, légèrement bosselés, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif fortement lavé de rouge sombre uni ; chair blanchâtre, ferme et juteuse, à saveur agréable, légèrement parfumée.



Type : à croquer.

Origine : France, date inconnue.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Duke of Devonshire

Fruits aplatis, de 5 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif, à nombreuses rugosités ; chair crème, ferme, fine et plutôt sèche, à saveur sucrée et acidulée, riche et intense, de noisette.

NB : se conservant bien, les fruits développent leur pleine saveur après un à deux mois ; arbres de vigueur moyenne.

Type : à croquer.

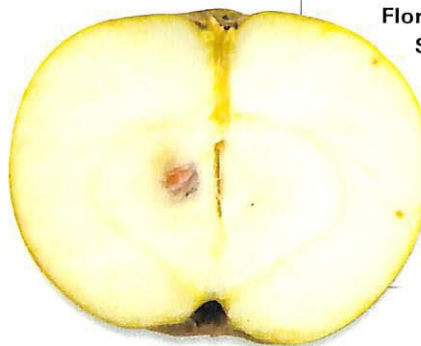
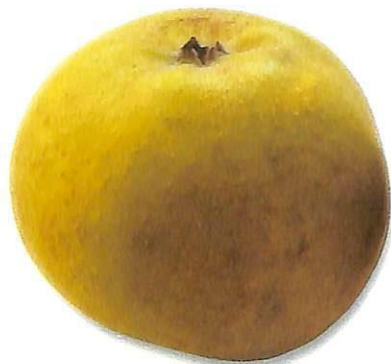
Origine : Holker Hall, Lancashire, R.-U., 1835 (introduite en 1875).

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Synonymes :

Devonshire Duke,
Duc de Devonshire,
Herzog von Devonshire,
Holker et Holker Pippin.



Dunn's Seedling

Type : à croquer.

Origine : Kew, Melbourne, Australie, inventoriée dès 1890.

Parenté : inconnue.

Floraison : précoce.

Synonymes : Chenimuri, Dunn's Favourite, Dunns, Monroe's Favourite, Munroe's Favourite, Ohenimuri et Ohinemuri.

Fruits ronds, un peu bosselés, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif, voilé de rouge ; chair crème, croquante et dure, à saveur sucrée, acidulée.



NB : variété importante au plan historique (première à avoir été largement cultivée en Australie) ; arbres de moyenne vigueur.

Type : à croquer et à cuire.

Origine : ? Pays-Bas, avant 1771.

Parenté : inconnue.

Floraison : précoce.

Synonymes : Belle Reinette de Caux, Casseler Reinette, Christ's Golden Reinette, Contor, Copmanshorpe Crab, Copmanshorpe Russet, Craft Angry, de Laak, Dutch Minion, Grosse Reinette Rouge Tiquette, Hollandische Goldreinette, Paternoster, Rawle's Reinette, Reinette Impératrice, Stettiner Pepping, Thorpe Grabe et Vermillon d'Andalousie.

Dutch Mignonne

Fruits aplatis, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif, légèrement lavé de rouge ; chair jaune crème, ferme et juteuse, à saveur faiblement parfumée, légèrement acide, pas très sucrée.



NB : arbres fructifiant naturellement, pouvant être menés en espaliers ; fruits se conservant bien.

À droite : ancienne variété donnant des lambourdes portant des fruits à formes régulières.



Easter Orange

Type : à croquer.

Origine : Winchester, Hampshire, R.-U., 1897.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.



NB : également pomme à cuire.

À gauche : fruits à saveur très intense à maturité.

Fruits ronds, de 5 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune fortement lavé de rouge ; chair crème, croquante et ferme, à saveur sucrée et parfumée.



Egremont Russet

Fruits légèrement aplatis, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme jaune-vert à nombreuses rugosités ; chair crème, ferme, fine et plutôt sèche, à riche saveur de noisette très caractéristique.



NB : probablement la plus connue et la plus courante des reinettes ; arbres très résistants et compacts, en partie autofertiles.



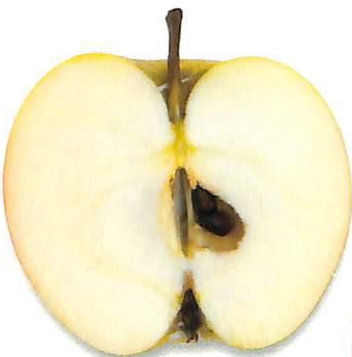
Type : à croquer.
Origine : ? Angleterre, répertoriée dès 1872.
Parenté : inconnue.
Floraison : précoce.
Synonyme : Egremont.



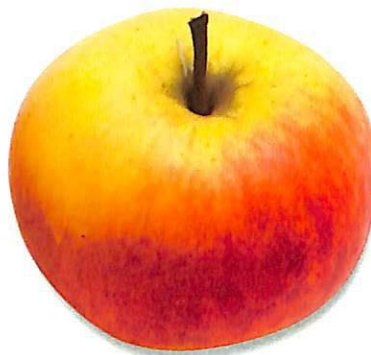
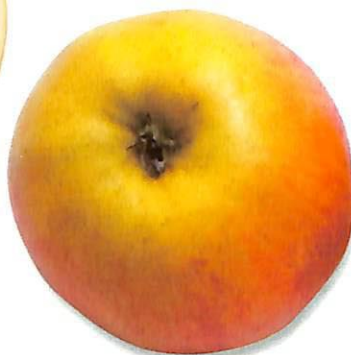
Ci-dessus : l'Egremont Russet est une Reinette classique de l'ère victorienne.

Elan

Fruits ronds, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme jaune verdâtre lavé et strié de rouge ; chair crème, croquante, sucrée et juteuse.



NB : arbres de moyenne vigueur fructifiant sur brindilles.



Type : à croquer.
Origine : Institut de sélection végétale IVT, Wageningen, Pays-Bas, avant 1983.
Parenté : Golden Delicious (femelle) x James Grieve (mâle).
Floraison : très précoce.

Elise Rathke

Fruits ronds, de 5 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert jaunâtre lavé et strié de rouge ; chair crème, fine et tendre, à saveur acidulée, modérément sucrée et épicée.



NB : variété à branches retombantes, réussit bien en espace confiné.

Type : à croquer.
Origine : Pravst, près de Gdansk, Pologne, ou Elbinge, Allemagne, inventoriée dès 1884.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.
Synonymes : Elisa Rathké, Elisa Rathke, Elisa Ratk, Elisa Ratke et Rote Reinette.

Ellison's Orange

Type : à croquer.

Origine : Bracebridge et Hartsholme Hall, Lincolnshire, R.-U., inventoriée dès 1904, introduite en 1911.

Parenté : Cox's Orange Pippin (femelle) x Calville Blanc (mâle) (probablement Calville Blanc d'Hiver).

Floraison : mi-saison.

Fruits ronds à légèrement coniques, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune fortement lavé et strié de rouge sombre ; chair crème, tendre et juteuse, comme une poire, à saveur riche, très anisée.



NB : les fruits ne se conservent pas longtemps ; saveur considérée comme l'une des plus complexes de toutes les pommes à croquer ; arbre résistant bien aux maladies et facile à cultiver.



Ci-dessus : cette variété est un des meilleurs produits issus de Cox's Orange Pippin.

Elmore Pippin

Fruits ronds, de 5 cm de diamètre en moyenne ; épiderme jaune verdâtre vif, légèrement moucheté ; chair crème, ferme, à saveur intense douce et acidulée.

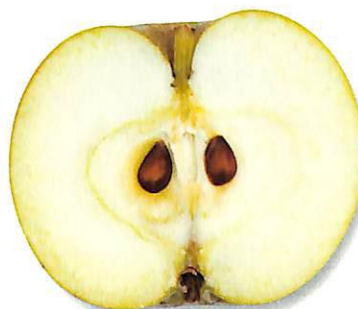
NB : fruits se conservant jusqu'à cinq mois ; arbres de moyenne vigueur.

Type : à croquer.

Origine : ? R.-U., avant 1949.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.



À droite : les fruits restent sur l'arbre jusque tard en automne.



Type : à cuire.

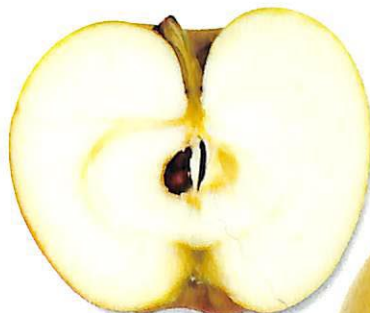
Origine : Pays basque, 1973.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

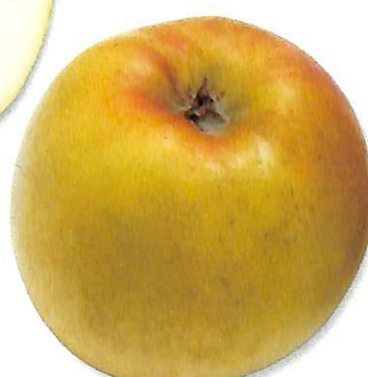
Eri Zagarra

Fruits légèrement aplatis, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme jaune verdâtre lavé de rouge, avec quelques rugosités ; chair crème, ferme, à saveur aigrelette.

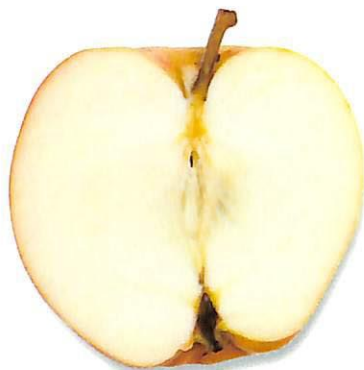


NB : bonne tenue à la cuisson.

À gauche : excellente pomme à cuire, Eri Zagarra est rarement cultivée.



Esopus Spitzenburg



NB : vieille variété américaine largement cultivée aux É.-U., très utilisée au XIX^e siècle dans la préparation de tartes ; préfère les régions chaudes.

Fruits légèrement coniques, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme jaune verdâtre vif fortement lavé de rouge ; chair blanchâtre, croquante et tendre, à riche saveur parfumée.



Type : à croquer.

Origine : Esopus, comté d'Ulster, New-York, É.-U., avant 1970.

Parenté : inconnue.

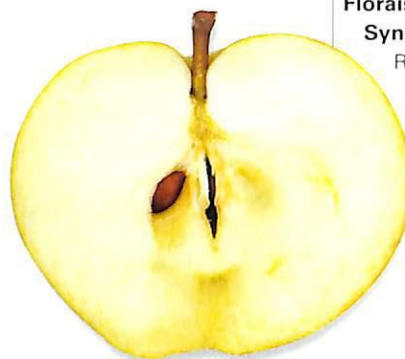
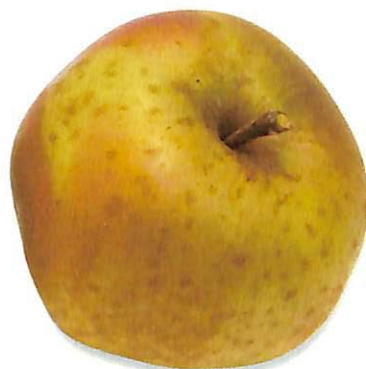
Floraison : mi-saison.

Synonymes : Aesopus Spitzenberg, Aesopus Spitzenburg, Aesopus Spitzburgh, Esopus, Esopus Spitzenberg, Esopus Spitzburgh, Ezop Spitzenburg, Spitzenberg, Spitzenburg, True Spitzenberg et True Spitzenburg.

Etlins Reinette

Fruits au pourtour irrégulier, de 7 cm de diamètre au plus ; épiderme vert-jaune vif légèrement moucheté ; chair blanchâtre, fine et croquante, à saveur parfumée, sucrée et légèrement acidulée.

NB : variété commémorant Etlin, célèbre pomologue allemand ; arbres de moyenne vigueur.



Type : à croquer.

Origine : domaine de Landenberg, Allemagne, 1866.

Parenté : inconnue.

Floraison : précoce.

Synonymes : Etlin's

Reinette, Etlin's Reinette, Reinette d'Etlin et Reinette Etlin's.

Fara Nume

Fruits légèrement coniques, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune terne légèrement tacheté ; chair crème, tendre et fine, à saveur acidulée et sucrée.



NB : Fara nume signifie « sans nom » en roumain.

À droite : les fines taches rugueuses sont typiques de cette variété.

Type : à croquer.

Origine : Roumanie, 1948.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.



Faversham Creek

Type : à cuire.

Origine : semis trouvé poussant dans l'eau salée de Faversham Creek, Kent, R.-U., années 1970.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Fruits légèrement aplatis, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif lavé et légèrement strié de rosé à rouge orangé ; chair jaunâtre, à texture grossière, sèche, à saveur acide.

NB : variété très rarement cultivée ; les fruits cuits prennent une consistance crémeuse très savoureuse.



Fenouillet de Ribours

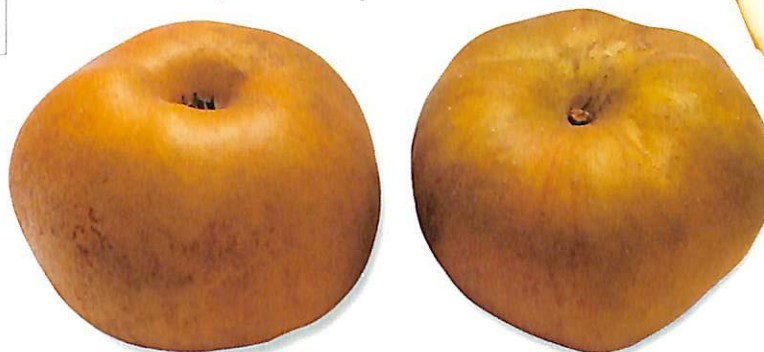
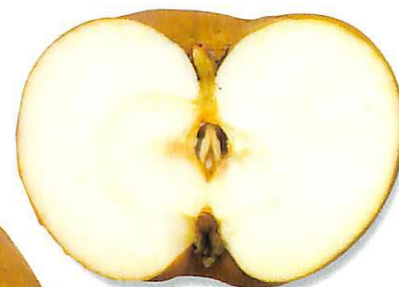
Type : à croquer.

Origine : verger de la Rouërie, Maine-et-Loire, première fructification en 1840.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Fruits au pourtour irrégulier, parfois bosselés ou côtelés, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif lavé de rouge, avec quelques rugosités grisâtres ou bronze et quelques taches blanches ; chair blanche, fine, à saveur sucrée, acidulée et parfumée à l'anis.



NB : mûrissant tardivement sur l'arbre, les fruits sont appréciés pour leur saveur insolite.

Feuille morte

Type : à croquer.

Origine : France, 1948.

Parenté : inconnue.

Floraison : très tardive.

Synonyme :

Feuille morte.

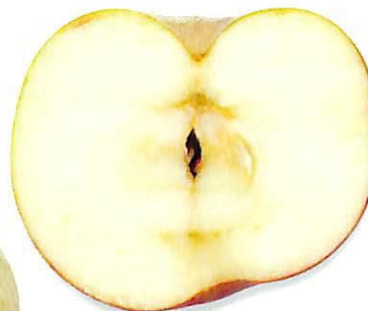
Fruits légèrement aplatis ; épiderme vert-jaune vif lavé et strié de rouge foncé ; chair blanche, ferme et fine, à saveur acidulée caractéristique.

NB : l'une des variétés qui fleurit le plus tardivement.



Finasso

Fruits aplatis, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert jaunâtre lavé de rouge foncé ; chair blanchâtre, ferme et fine, à saveur légèrement acidulée.



NB : fleurissant tardivement, elle est utile dans les régions sujettes aux gelées.

À droite : arbres de moyenne vigueur donnant beaucoup de fruits.

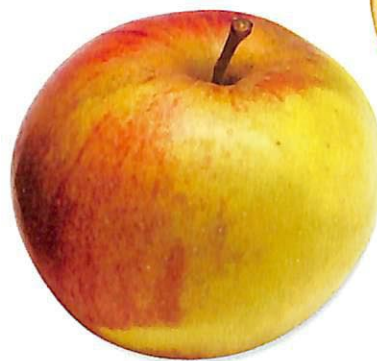
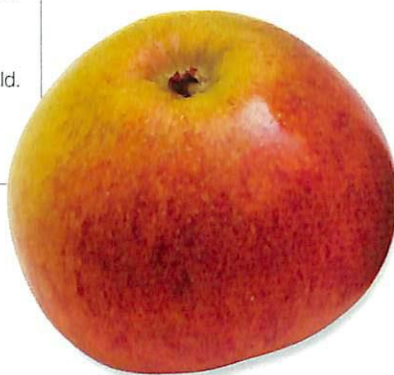
Type : à croquer.
Origine : France, 1949
Parenté : inconnue.
Floraison : tardive.



Fireside

Type : à croquer.
Origine : Minnesota, Centre d'expérimentation agricole, Excelsior, É.-U., 1917 (introduction commerciale 1943).
Parenté : McIntosh x Longfield.
Floraison : précoce.

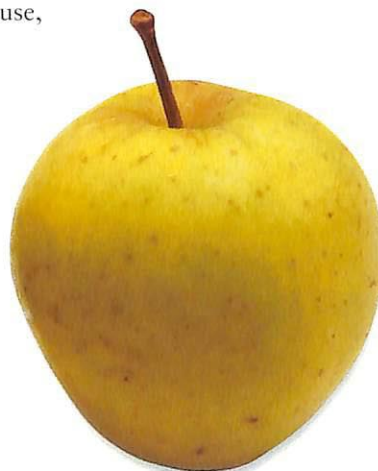
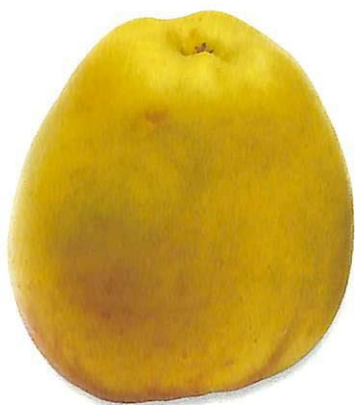
Fruits ronds, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif lavé et strié de rouge ; chair blanche, ferme et croquante, à saveur acidulée, sucrée et parfumée.



NB : arbres vigoureux, rustiques, résistant à la rouille de Virginie ; fruits se conservant bien.

Firmgold

Fruits coniques au pourtour irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme jaune verdâtre à taches sombres ; chair ferme, croquante et juteuse, à saveur sucrée.



NB : sans un bon éclaircissage, arbres sujets à l'alternance.

Type : à croquer.
Origine : Zillah, Washington, É.-U., date non indiquée.
Parenté : semis accidentel poussant parmi quelques pommiers Starkspur Golden Delicious et Starkrimson Red Delicious.
Floraison : précoce.

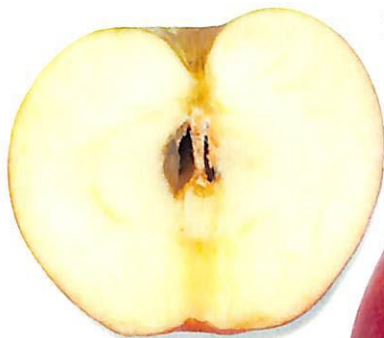
Florina

Type : à croquer.

Origine : Centre de recherches d'arboriculture fruitière, Angers 1977.

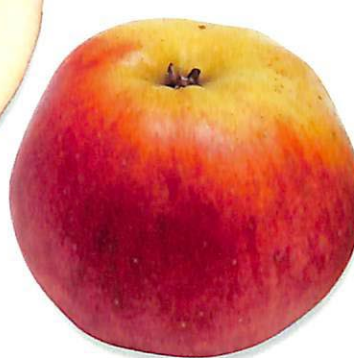
Parenté : complexe, mêlant Rome Beauty, Golden Delicious, Starking, Simpson's Giant Limb et Jonathan.

Floraison : précoce.



Fruits ronds, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif fortement lavé de rouge et légèrement tacheté ; chair blanchâtre, au goût plutôt aigrelet et acide.

NB : variété fructifiant sur brindilles et résistant à la tavelure.



Fon's Spring

Type : à croquer.

Origine : Milbury Heath, Falfield, Gloucestershire, R.-U., 1948.

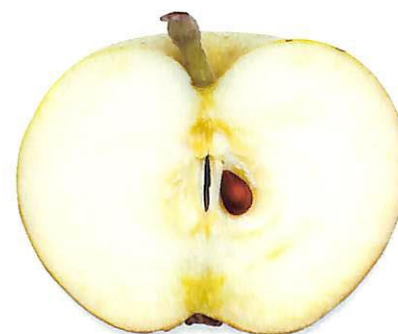
Parenté : John Standish (femelle) x Cox's Orange Pippin (mâle).

Floraison : tardive.

Synonymes : Eden.

Fruits légèrement aplatis, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif fortement lavé de rouge ; chair blanche, ferme, assez juteuse, à saveur acidulée, sucrée, assez semblable à Cox's Orange Pippin.

NB : fleurit tardivement, peut donc être cultivée dans les régions sujettes aux gelées tardives.



Forge

Type : à croquer.

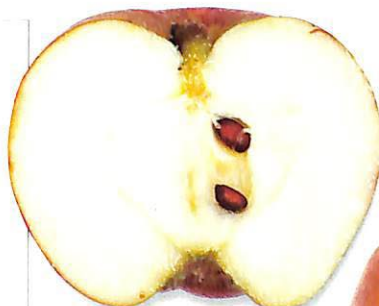
Origine : East Grinstead, Sussex, avant 1851.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Synonymes :

Der Schmiedeapfel, Forge Apple, Schmiede Apfel, Schmiedeapfel et Sussex Forge.



Fruits ronds, au pourtour assez irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif lavé de rouge ; chair blanche, croquante et très juteuse, à saveur agréable, parfumée, mais quelque peu acidulée.

NB : également pomme à cuire ; arbres fructifiant naturellement.



Fortosh

Fruits ronds au pourtour irrégulier, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif lavé et strié de rouge ; chair blanche teintée de rose, tendre et juteuse, à saveur légèrement acide, modérément sucrée.



NB : arbres très vigoureux.

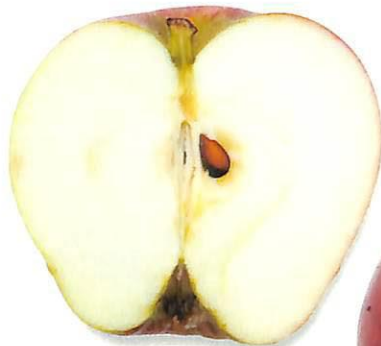
À droite : les fruits ont une forme et des couleurs très particulières.

Type : à croquer.
Origine : Ferme expérimentale d'Ottawa, Canada, 1928.
Parenté : inconnue.
Floraison : précoce.



Foster's Seedling

Fruits légèrement aplatis, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif lavé et taché de rouge ; chair blanche, tendre, à saveur acide et vineuse.



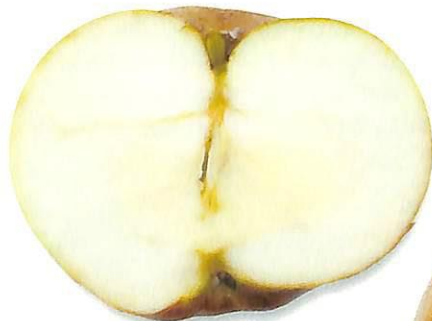
NB : les fruits cuits donnent une compote très acidulée ; variété autostérile nécessitant un pollinisateur compatible.



Type : à cuire.
Origine : Maidstone, Kent, R.-U., vers 1893.
Parenté : inconnue.
Floraison : tardive.

Fraise de Buhler

Fruits au pourtour très irrégulier, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune lavé et strié de rouge ; chair blanchâtre, ferme et fine, à saveur acidulée.



NB : le nom de cette variété évoque son goût de fraise ; arbres très vigoureux.

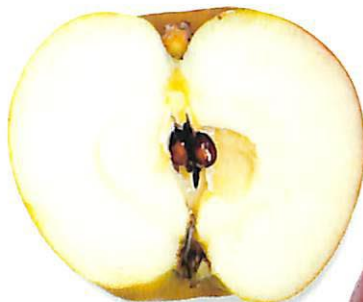


Type : à croquer.
Origine : ? Buhl, près de Baden, Allemagne, avant 1947.
Parenté : inconnue.
Floraison : précoce.

Type : à croquer.
Origine : France, 1950
Parenté : inconnue.
Floraison : tardive.
Synonyme : Franc bon pommier (Moselle).



Franc-Bon-Pommier



NB : les fruits de cette variété, parfois utilisés pour le cidre, sont sensibles au feu bactérien.

À gauche : la Franc-Bon-Pommier est originaire du nord de la France.

Fruits quelque peu aplatis, au pourtour légèrement irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert fortement lavé et strié de rouge ; chair blanche, ferme, à saveur légèrement sucrée.



France Deliquet



NB : arbres de moyenne vigueur.

Fruits aplatis, quelque peu bosselés, au pourtour légèrement irrégulier, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif lavé de rouge, présentant quelques rugosités ; chair crème, ferme, fine et croquante, à saveur sucrée légèrement acidulée.



Type : à croquer.
Origine : Angers, 1950.
Parenté : inconnue.
Floraison : tardive.



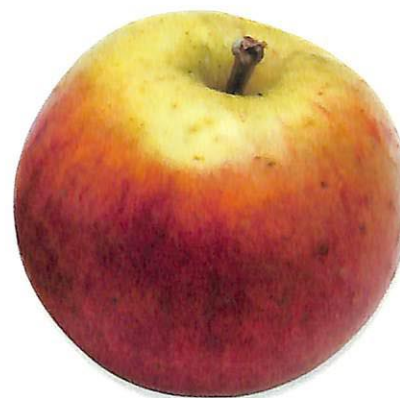
Ci-dessus : fruits en bouquets sur lambourdes.

Francis

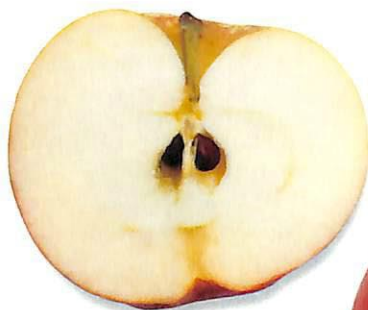
Type : à croquer.
Origine : Essex, R.-U., début du xx^e siècle.
Parenté : Cox's Orange Pippin (femelle) x inconnu.
Floraison : mi-saison.

Fruits ronds à légèrement coniques, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif lavé de rouge rosé, à stries et mouchetures ; chair crème, ferme, fine et croquante, à saveur très sucrée et parfumée.

NB : arbres de vigueur moyenne.



Freiherr von Berlepsch



NB : arbres vigoureux, préférant les endroits abrités, parfois sujets au chancre et aux maladies fongiques ; fruits se conservant jusqu'à six mois.

Fruits légèrement aplatis, au pourtour irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune lavé de rouge rosé, avec quelques rugosités ; chair crème croquante et très juteuse, à saveur acidulée.



Type : à croquer.

Origine : Grevenbroich, Rhénanie, Allemagne, vers 1880.

Parenté : Ananas reinette (femelle) x Ribston Pippin (mâle).

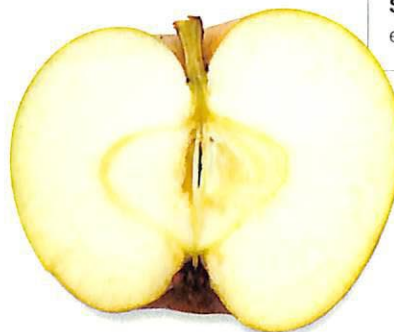
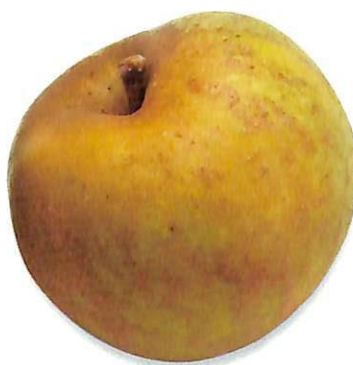
Floraison : mi-saison.

Synonymes : Freiherr de Beri, Baron de Berlepsch, Berlepsch, Berlepschs Goldrenette, Freiherr von Berlepsch Gold-Reinette, Goldrenette Freiherr von Berlepsch, Reinette dorée de Berlepsch, Reinette Freiherr von Berlepsch, Renet Berlepsch et Renet Zolotoi Berlepsha.

Frémy

Fruits ronds, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert clair, lavé de fauve et marqué de rugosités sur le pourtour ; chair jaunâtre, ferme et fine, à saveur sucrée, acidulée et parfumée.

NB : goût similaire à celui de la Reinette ; arbres très vigoureux.



Type : à croquer.

Origine : Cherré, France, vers 1830-1840.

Parenté : inconnue.

Floraison : inconnue.

Synonymes : de Frémy et Gélinau.

French Crab



Fruits ronds, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif, avec quelques taches et rugosités, parfois lavé de rouge terne ; chair blanche, à teinte verte caractéristique, très ferme, de structure grossière, peu juteuse et acide.

NB : arbres très rustiques, fructifiant naturellement ; bonne tenue à la cuisson ; fruits très parfumés ; se conservant six mois ou plus.



À gauche : la French Crab est une bonne pomme à cuire.

Type : à cuire.

Origine : proviendrait de France, introduite en Angleterre fin XVIII^e.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Synonymes : Amiens Long Keeper, Bobin, Claremont Pippin, Easter Pippin, Green Beefing, Grüner Oster, Iron King, Ironside, Ironstone, Ironstone Pippin, John Apple, Robin, Somerset Stone Pippin, Three Years Old, Tunbridge Pippin, Two Years Apple, Winter Greening, Winter Queening, Yorkshire Robin et Young's Long Keeper.

Fuji

Type : à croquer.

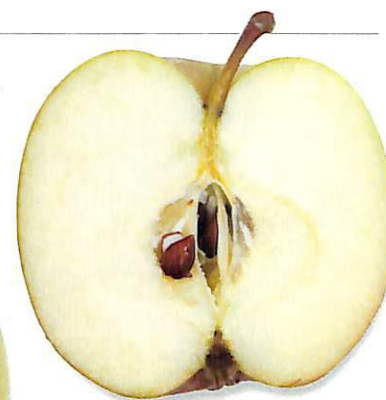
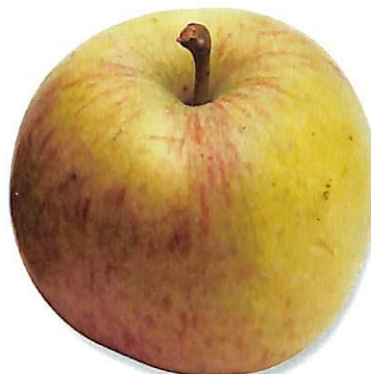
Origine : Centre de recherche horticole, Nakahara, Japon, 1939 (baptisée en 1962).

Parenté : Ralls Janet (femelle) x Delicious (mâle).

Floraison : mi-saison.

Synonyme : Fuji INRA type 4 – Nagafu (n° 2) INFEL 6671.1

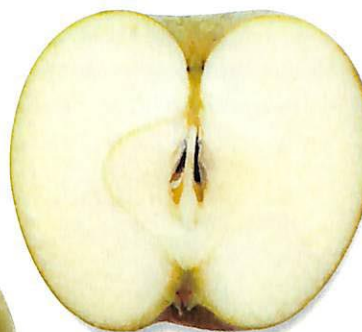
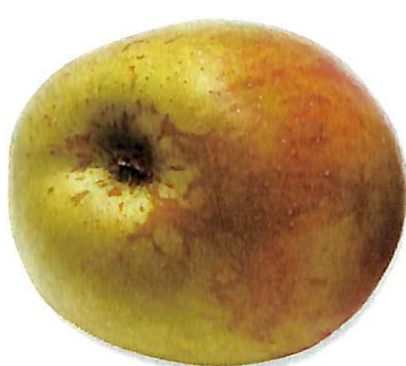
Fruits ronds, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune lavé de rouge rosé, légèrement tacheté ; chair d'un blanc terne, croquante et juteuse, à saveur légèrement acidulée.



NB : variété commerciale courante, préférant les étés chauds ; tavelures et feu bactérien sont un problème dans certaines régions ; fruits se conservant bien.

Fukunishiki

Fruits ronds, au pourtour légèrement irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune lavé de rouge rosé marbré ; chair crème, ferme et croquante, à saveur sucrée de bonbons anglais à la poire.



NB : nécessite un été long et chaud pour parvenir à maturité.

À droite : variété attrayante, la Fukunishiki a un goût très particulier à maturité.

Type : à croquer.

Origine : Centre d'essais sur les pommes d'Aomori, Japon, 1933 (baptisée en 1949).

Parenté : Ralls Janet (femelle) x Delicious (mâle).

Floraison : mi-saison.



Galloway Pippin

Type : à cuire.

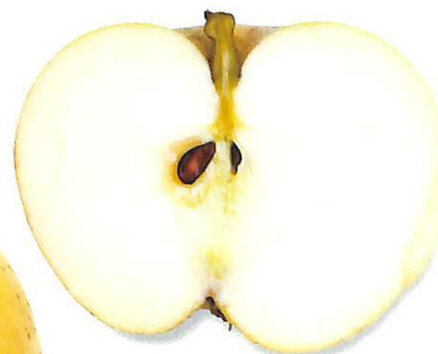
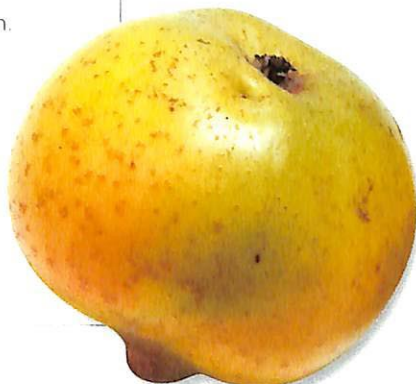
Origine : Wigtown, Galloway, R.-U., 1871 (mais supposée bien plus ancienne).

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Synonymes : Croft en Reich, Croft St Andrews, Gallibro, Gallibro Pippin, Galloway, Galway's Pippin, Graft-en-Reich, Pepin Galloveiskii et Pepin Galloway.

Fruits aplatis, au pourtour légèrement irrégulier, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif tacheté ; chair crème, ferme, croquante et juteuse, à saveur douce et acidulée.

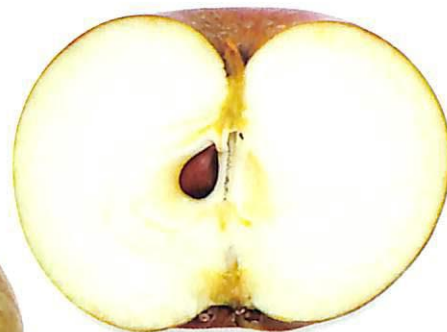


NB : bonne tenue à la cuisson pour cette vieille variété écossaise ; ne pas conserver et l'utiliser tôt.

Gambafina

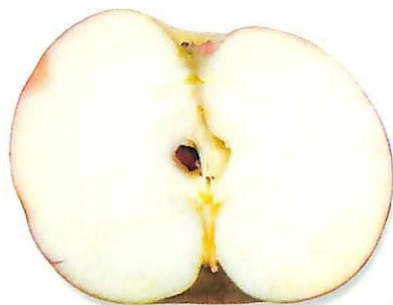
Type : à croquer.
Origine : Carraglio, province de Cuneo, Italie, vers 1900.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.

Fruits aplatis, au pourtour légèrement irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme jaune vif fortement lavé et strié de rouge sombre ; chair d'un blanc verdâtre, tendre, à saveur sucrée et acidulée.



NB : variété présentant une excellente résistance aux maladies.

Gascoyne's Scarlet



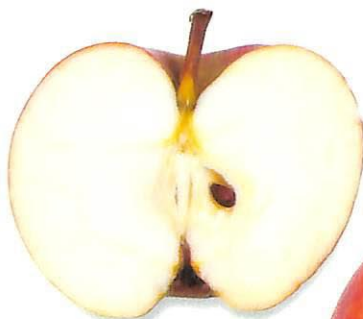
NB : cette variété donne un jus rosé intéressant ; arbres très vigoureux.

Fruits au pourtour très irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert légèrement jaunâtre lavé de rouge rosé ; chair blanchâtre ferme et fine, légèrement juteuse et sucrée, mais assez fade.



Type : à croquer et à cuire.
Origine : Maidstone, Kent, R.-U., 1871.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.
Synonymes : Cramoisie de Gascogne, Friedrich August von Sachsen, Gascoigne's Seedling, Malinovoe Gaskonskoe, Rhum von England et Schöner von Rusdorf.

George Carpenter



NB : goût similaire à la Blenheim Orange ; arbres très vigoureux.

Beaux fruits ronds, de 8 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune lavé de rouge foncé ; chair blanche, ferme, fine et juteuse, à saveur sucrée parfumée.

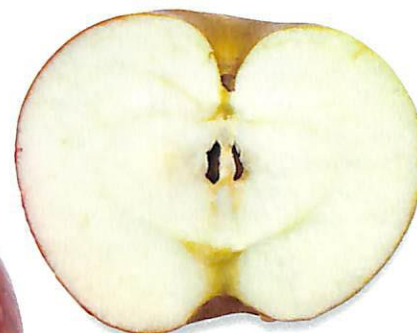


Type : à croquer.
Origine : West Hall Gardens, Byfleet, Surrey, R.-U., 1902.
Parenté : Blenheim Orange (femelle) x King of the Pippins (mâle).
Floraison : mi-saison.

Gewürzluiken

Type : à croquer.
Origine : Allemagne, 1951.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.

Fruits ronds ; épiderme vert-jaune lavé et strié de rouge foncé ; chair blanchâtre, ferme, à saveur sucrée et acidulée.



NB : fleurs assez résistantes aux gelées ; fruits se conservant bien.

Type : à croquer.
Origine : Italie, 1958.
Parenté : inconnue.
Floraison : tardive.

Giambun

Longs fruits coniques, de 5 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif lavé de rouge sombre ; chair crème, ferme, à texture grossière, à saveur acidulée.



NB : arbres de moyenne vigueur.

À gauche : les fruits mûrs ont une forme très caractéristique.



Type : à croquer.
Origine : Italie, 1958.
Parenté : inconnue.
Floraison : tardive.

Gian André

Fruits coniques, au pourtour irrégulier, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif lavé de rouge ; chair crème, ferme, fine et tendre, mais plutôt fade.

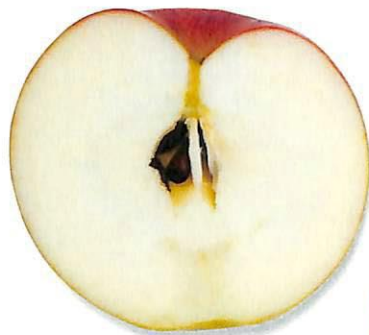


Ci-dessus : variété à fruits légèrement anguleux et bosselés



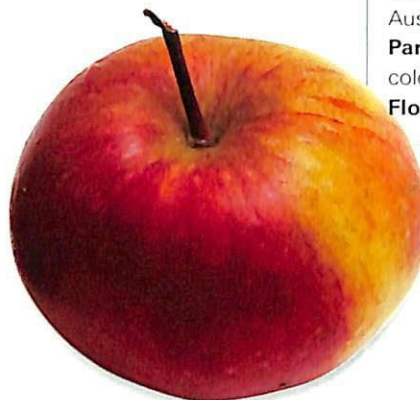
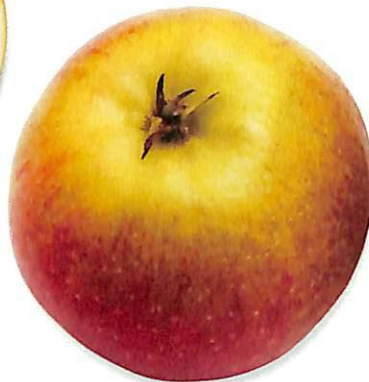
NB : sa floraison tardive la destine aux régions froides, arbres à faible croissance.

Glengyle Red



Fruits ronds, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme jaune vif lavé de rouge ; chair crème, à texture grossière, juteuse, mais sans vraiment de saveur.

NB : peau souvent assez dure ; arbres de moyenne vigueur.



Type : à croquer et à cuire.

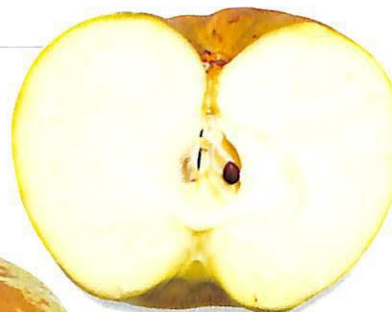
Origine : Balannah, Australie du Sud, 1914.

Parenté : mutation plus colorée de Rome Beauty.

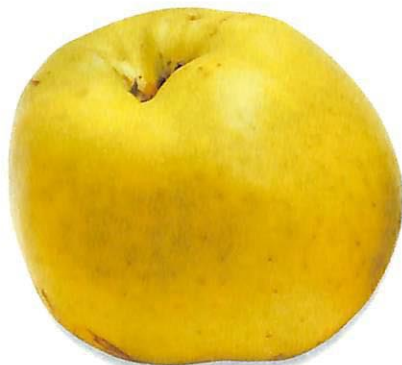
Floraison : tardive.

Gloria Mundi

Fruits au pourtour irrégulier, parfois oblongs, très côtelés, dépassant souvent 8 cm de diamètre ; épiderme vert vif ; chair crème, tendre, à texture grossière et sèche, à saveur acidulée.



NB : des documents historiques contradictoires font douter de l'origine précise de cette variété.



Type : à cuire.

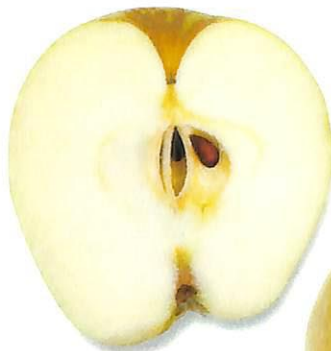
Origine : Allemagne ou É.-U., 1804.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

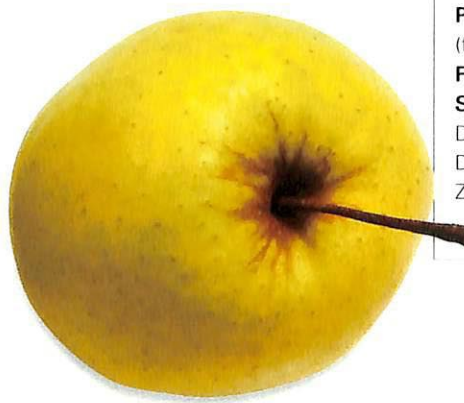
Synonymes : American Mammoth, Baltimore, Belle Dubois, Belle Joséphine, Copp's Mammoth, Glazenwood, Grosse de Saint Clément, Herrenapfel, Joséphine, Kinderhook Pippin, Mammoth, Melon, Mississippi, Monstrous Pippin, Mountain Flora, Ox Apple, Pfundapfel, Ruhm der Welt, Slava Mira, Spanish Pippin, Titus Pippin et Vandyne Apple.

Golden Delicious



Fruits légèrement coniques, au pourtour parfois irrégulier, de 7 cm de diamètre en moyenne : épiderme jaune ; chair crème, croquante et juteuse, à saveur sucrée parfumée.

NB : variété autofertile préférant les régions chaudes où elle se développe aisément. La tavelure, le feu bactérien et la rouille peuvent poser un problème ; arbres parfois sujets à l'alternance.



Type : à croquer.

Origine : comté de Clay, Virginie-Occidentale, É.-U., 1905.

Parenté : ? Grimes Golden (femelle) x inconnu.

Floraison : mi-saison.

Synonymes : Arany Delicious, Delicious auriu, Stark Golden Delicious, Yellow Delicious, Zlatna prevazhodna et Zolotoe prevoshodnoe.

Golden Knob

Type : à croquer.
Origine : Enmore Castle, Somerset, R.-U., fin des années 1700.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.
Synonymes : Golden Nobb, Kentish Golden Knob, Old Lady and Old Maid.

Fruits au pourtour parfois irrégulier, d'environ 5 cm de diamètre ; épiderme jaune vif aux nombreuses rugosités ; chair ferme, à saveur intense douce et acidulée de noisette.



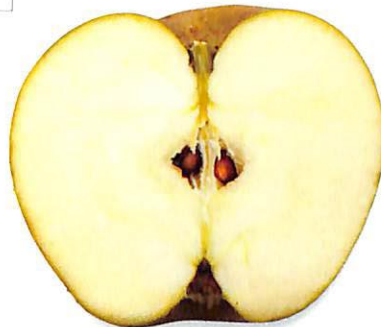
NB : arbres vigoureux et rustiques, fructifiant naturellement.

Golden Russet

Type : à cuire et à croquer.
Origine : New York, É.-U., 1845.
Parenté : semis d'English Russet.
Floraison : précoce.

Fruits ronds, de calibre moyen ; épiderme vert grisâtre à bronze, à surcoloration et rugosités orange cuivré ; chair crème, fine, croquante et juteuse, à saveur sucrée.

NB : fruits se conservant environ trois mois, excellents pour le cidre ; arbres résistants à la tavelure.



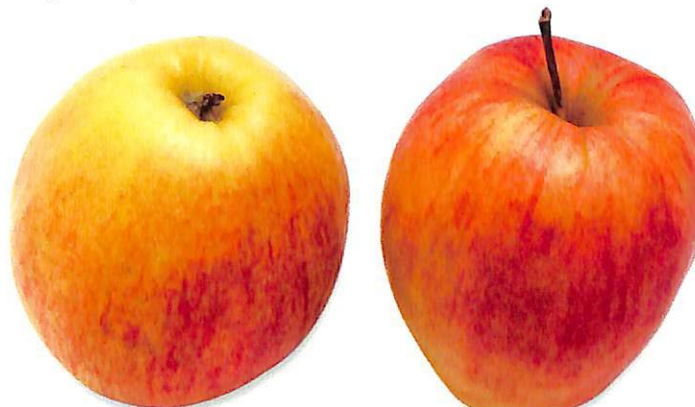
À droite : la Golden Russet est une excellente pomme à croquer.



Type : à croquer.
Origine : université de Turin, Italie, date non répertoriée.
Parenté : Golden Delicious (femelle) x Jonathan (mâle).
Floraison : mi-saison.

Goldjon

Fruits légèrement coniques, au pourtour quelque peu irrégulier, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif lavé de rouge rosé ; chair crème, croquante et juteuse, à saveur sucrée.



NB : variété appréciée pour son jus.

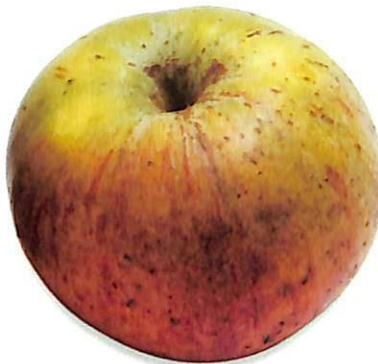
Tout à gauche : les fruits mûrs arborent des couleurs attrayantes

Granny Giffard



NB : fruits se conservant trois à quatre mois ; arbres de moyenne vigueur.

Fruits ronds à coniques, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert clair lavé de rouge rosé, légèrement strié et tacheté ; chair d'un blanc jaunâtre, fine et tendre, à saveur acidulée.



Type : à cuire et à croquer
Origine : Minster, près de Margate, Kent, R.-U., exposée en 1858.
Parenté : inconnue.
Floraison : tardive.
Synonyme : Granny Gifford.

Granny Smith

Fruits ronds, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif à taches plus claires ; chair crème, ferme, de texture plutôt grossière, juteuse, à saveur acidulée rafraîchissante.

NB : cette variété préférant les régions chaudes était cultivée par Mme Thomas Smith. Née à Peasmarsh (Sussex, R.-U.), elle a émigré en Australie en 1838. L'oïdium et le feu bactérien posent un problème dans certaines régions ; bonne conservation des fruits.



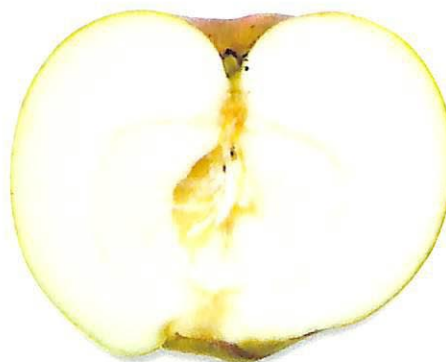
Type : à croquer.
Origine : Ryde, Nouvelle-Galles-du-Sud, Australie, avant 1868.
Parenté : ? French Crab (femelle) x inconnu.
Floraison : précoce.

Grantonian

Fruits ronds, de plus de 8 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif ; chair crème, à texture grossière, farineuse et tendre, à saveur légèrement acidulée.

NB : variété autostérile ; un partenaire de pollinisation compatible est nécessaire pour la fructification ; les fruits se conservent bien.

Type : à cuire.
Origine : Nottingham, R.-U., 1883.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.



Type : à cuire.

Origine : Schleswig-Holstein, Italie ou Sud Tyrol ; arrivée au Danemark vers 1669.

Parenté : inconnue.

Floraison : précoce.

Synonymes : A. Grafenstein, Blumencalvill, Calville Gravenstein, de Comte, Diels Sommerkönig, Early Congress, Erntepfel, Gelber Gravensteiner, Graasten, Gravstynke, Ohio Nonpareil, Paradiesapfel, Petergaard, Prinzessinapfel, Rippapfel, Romarin de Botzen, Sabine, Stroemling, The Gravenstein Apple et Tom Harryman.

Gravenstein



Fruits au pourtour légèrement irrégulier, pouvant atteindre 8 cm de diamètre ; épiderme mince, vert-jaune, à marbrures et stries rouge orangé ; chair blanc jaunâtre, croquante, de texture plutôt grossière et juteuse, dont la saveur caractéristique combine un agréable mélange de douceur et d'acidité.

NB : variété triploïde déclarée pomme nationale au Danemark en 2005 ; arbres vigoureux, à large couronne, sujets à l'alternance ; sensibles à la tavelure des feuilles, aux maladies fongiques et aux taches amères, mais résistant au chancre ; les fruits se conservent environ deux à trois mois.

À gauche : la Gravenstein, une variété historique encore et toujours cultivée de nos jours.

Type : à croquer.

Origine : Worcestershire, R.-U. Inventorée en 1945, mais supposée plus ancienne.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Green Purnell

Fruits légèrement aplatis, au pourtour irrégulier, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif lavé de rouge ; chair crème, fine, à saveur acidulée légèrement sucrée.



NB : rarement cultivée aujourd'hui, elle a servi à restaurer les anciens vergers des Midlands ; arbres de vigueur moyenne.

Tout à gauche : les fruits peuvent présenter des mouchetures et des rugosités.

Greensleeves

Type : à croquer.

Origine : Centre de recherche d'East Malling, Maidstone, Kent, R.-U., 1966.

Parenté : James Grieve (femelle) x Golden Delicious (mâle).

Floraison : très précoce.

Fruits ronds, parfois oblongs à coniques, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif avec quelques rugosités ; chair crème, parfois teintée d'orange rosé, croquante et juteuse, à saveur douce et rafraîchissante.

NB : arbres fertiles, fructifiant en partie sur brindilles couronnées, dès leur jeune âge ; variété inadaptée aux régions très froides à cause d'une floraison précoce.



À droite : la Greensleeves, bonne pomme de verger au goût agréable.



Grimes Golden

Type : à croquer.

Origine : comté de Brook, Virginie-Occidentale, É.-U., 1804.

Parenté : inconnue.

Floraison : précoce.

Synonymes : Dorée de Grimes, Grimes, Grimes Goldapfel, Grimes Golden Pippin, Grimes Yellow Pippin et Zolotoe Graima.

NB : fructification régulière ; résistance au feu bactérien et à la rouille de Virginie chez les jeunes plants ; fruits bons pour le cidre.

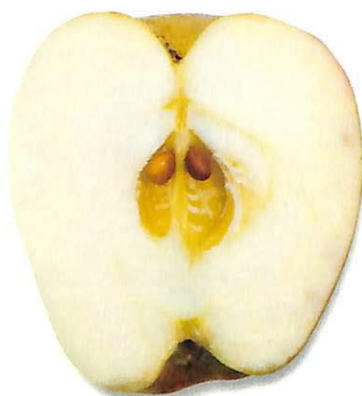
Fruits ronds, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme d'un jaune verdâtre vif ; chair crème, croquante, juteuse et fine, modérément sucrée et parfumée.



À droite : la Grimes Golden est probablement parente avec la populaire Golden Delicious.



Groninger Kroon



NB : variété résistant à la tavelure ; arbres de vigueur moyenne.

Fruits coniques, parfois presque oblongs, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert jaunâtre lavé de rouge rosé ; chair crème, très fine et ferme, à saveur légèrement sucrée.



Type : à croquer.

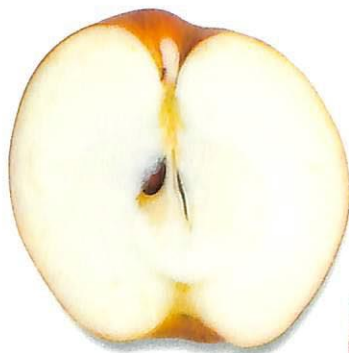
Origine : Pays-Bas, avant 1944.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Synonyme : Groningen Kroon.

Gronsvelder Klumpke



NB : mutation d'Eisjdener Klumpke ; arbres très vigoureux.

Fruits au pourtour quelque peu irrégulier, légèrement oblongs, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif fortement lavé de rouge foncé ; chair crème, fine et ferme, à saveur acidulée.



Type : à croquer.

Origine : Pays-Bas et Belgique, 1948.

Parenté : inconnue.

Floraison : tardive.

Synonymes : Rood Klumpke et Sabot de Gronsveld.

Gros Api

Type : à croquer.

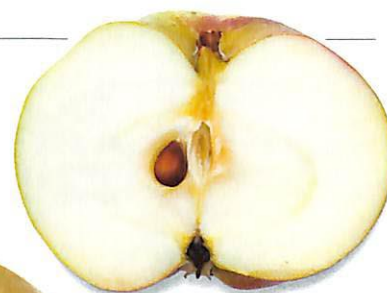
Origine : Bretagne, inventoriée en 1628.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Synonymes : Api blanc, Api Bolshoe, Api double, Api grande, Api grosse, Api rose, Dieu, Double Api, Double Rose, Drap d'Or (Villeneuve-d'Agen), Gros-Api, Grosser Api, Large Lady Apple, Passe Rose, Poma rosa, Rose de l'Angenais, Rose de Provence, Rose double Api, Rosenapfel, Rosenapi, Rubenapfel, Rubin et Vermillon rubis.

Fruits aplatis au pourtour irrégulier, d'au moins 7 cm de diamètre ; épiderme vert jaunâtre vif lavé de rouge rosé, avec quelques rugosités ; chair crème, fine et ferme, à saveur sucrée, acidulée et parfumée.



NB : fruits résistant au vent ; arbres adultes fructifiant librement.

Gros-Locard

Type : à cuire et à croquer.

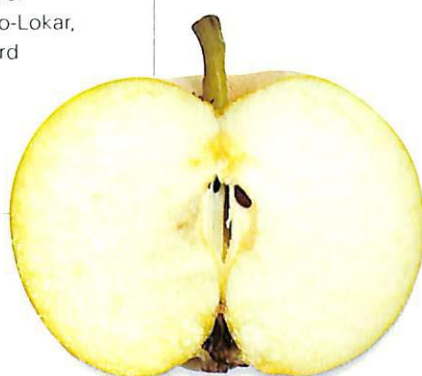
Origine : France, avant 1849.

Parenté : inconnue.

Floraison : tardive.

Synonymes : Gro-Lokar, Gros-Locar, Locard Bicolore, Locard Groseille et Pomme de Locard.

Fruits au pourtour irrégulier, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif, avec quelques rugosités ; chair crème, croquante, à saveur sucrée et légèrement acide.



NB : arbres vigoureux ; fruits appréciés pour leur jus.

Grosse Mignonnette d'Herbassy

Type : à croquer.

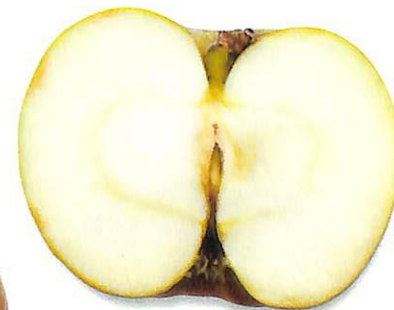
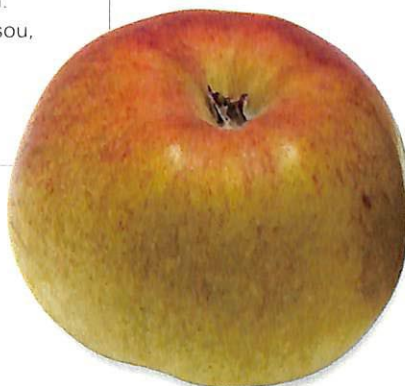
Origine : France, décrite dès 1934.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

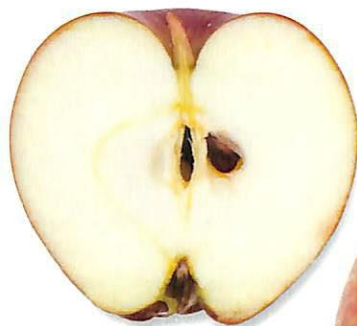
Synonymes : Cabassou, Demoiselle et Mignonnette d'Herbassy.

Fruits aplatis, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif lavé de rouge ; chair plutôt ferme, à saveur acidulée et légèrement sucrée.



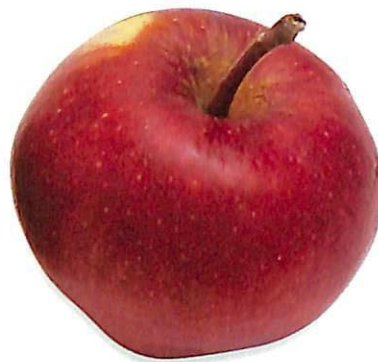
NB : les fruits se conservent plusieurs mois.

Grvena Lepogvetka



NB : arbres de moyenne vigueur.

Fruits coniques, quasiment piriformes, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme jaune vif lavé de rouge foncé, avec quelques stries ; chair crème à saveur sucrée acidulée.

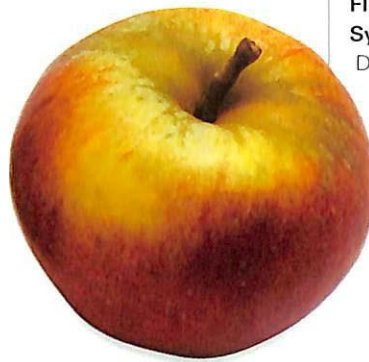
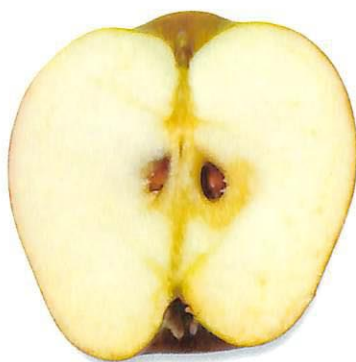


Type : à croquer.
Origine : ex-Yougoslavie, 1975.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.

Gustavs Dauerapfel

Fruits légèrement oblongs, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif fortement lavé de rouge ; chair crème, ferme et fine, à saveur sucrée, légèrement acidulée et parfumée.

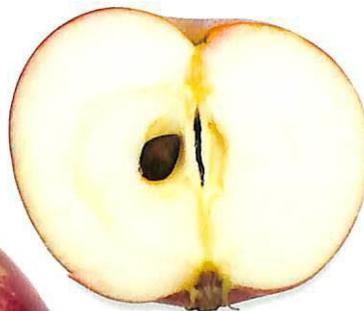
NB : les fruits se conservent jusqu'à cinq mois ; arbres de moyenne vigueur.



Type : à croquer.
Origine : Wädenswil, Suisse, décrite dès 1899.
Parenté : inconnue.
Floraison : précoce.
Synonymes : Gustav Dauerapfel, Gustav Durabil et Gustavovo trvanlive.

Gyógyi Piros

Fruits ronds, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme jaune verdâtre vif fortement lavé de rouge sombre, avec quelques lenticelles ; chair crème, plutôt ferme, fine, à saveur acidulée et légèrement sucrée.



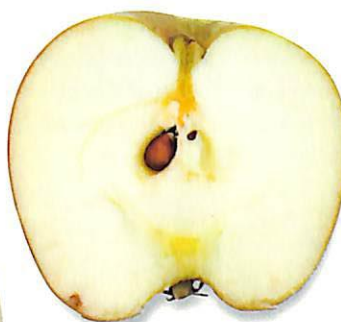
NB : arbres de moyenne vigueur.

Type : à croquer.
Origine : Roumanie ou Hongrie, inventoriée dès 1860.
Parenté : inconnue.
Floraison : précoce.
Synonymes : Gyogyer roter, Roter Gyogger et Royii de Geoagiu.



Hamvas Alma

Fruits au pourtour plutôt irrégulier, de 8 cm de diamètre en moyenne ; épiderme jaune verdâtre vif lavé de rouge, avec quelques taches ; chair crème, plutôt fine et tendre, à saveur douceâtre et acidulée.



NB : arbres de moyenne vigueur.

À droite : pommes à chair tendre regorgeant d'acidité fruitée.

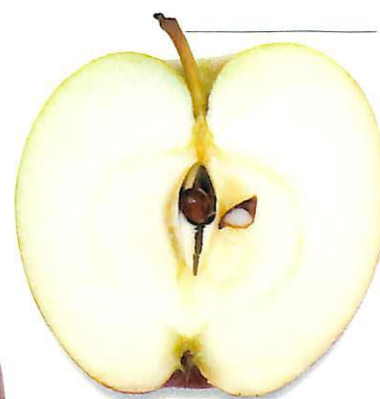
Type : à croquer.
Origine : Hongrie, 1948.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.



Haralson

Type : à croquer.
Origine : Excelsior, Minnesota, É.-U., sélectionnée en 1913, introduite en 1923.
Parenté : Malinda (femelle) x inconnu.
Floraison : mi-saison.

Fruits ronds, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif fortement lavé de rouge ; chair crème, croquante et juteuse.



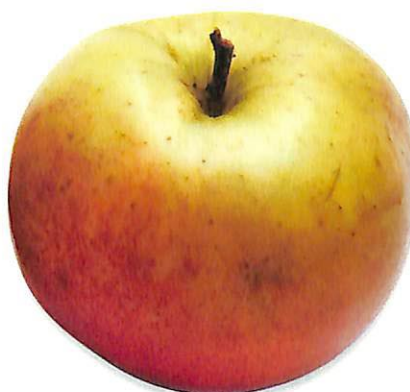
NB : bonne tenue des fruits à la cuisson, qui gardent leur saveur à la conservation ; arbres vigoureux, tendant à l'alternance.

Harry Pring

Type : à croquer.
Origine : Surrey, R.-U., 1911.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.

Fruits ronds, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune lavé de rouge orangé à rosé ; chair crème au goût savoureux.

NB : arbres de moyenne vigueur ; variété autofertile, un partenaire de pollinisation compatible est requis pour la fructification.

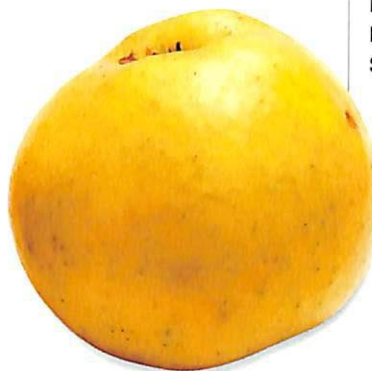


Harvey



NB : variété d'un grand intérêt historique ; arbres de moyenne vigueur.

Fruits au pourtour irrégulier, légèrement aplatis, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif présentant quelques rugosités ; chair crème ferme, à texture grossière et très sèche, à saveur acidulée et parfumée.



Type : à cuire.

Origine : Norfolk, R.-U., évoquée dès 1629 par le botaniste anglais Parkinson.

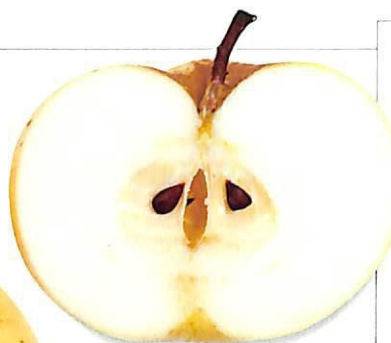
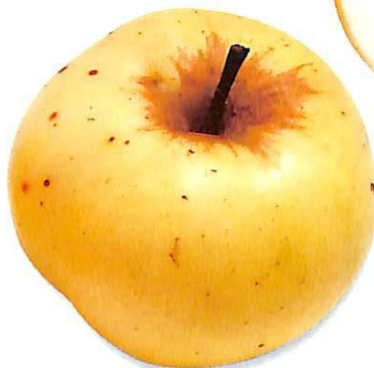
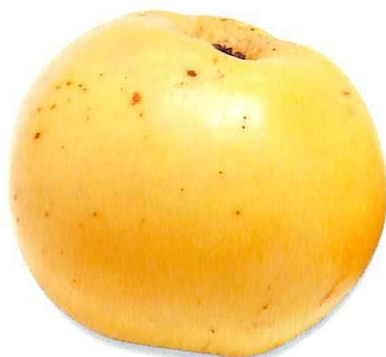
Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Synonymes : Doctor Harvey, Doctor Harvey's Apple, Golden Warrior, Harvey Apple et The Doctor.

Hawthornden

Fruits aplatis, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme jaune verdâtre vif lavé de rouge ; chair crème, ferme, à texture grossière, à saveur acidulée.



NB : arbres généralement sains et vigoureux, fructifiant naturellement, mais sensibles au chancre et aux pucerons lanigères.

Type : à cuire.

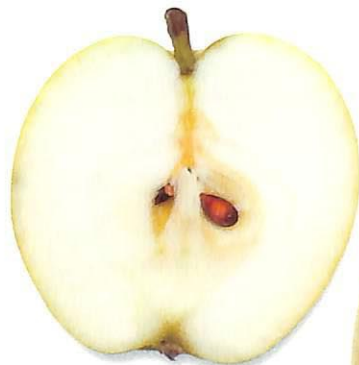
Origine : Écosse, R.-U., 1780.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

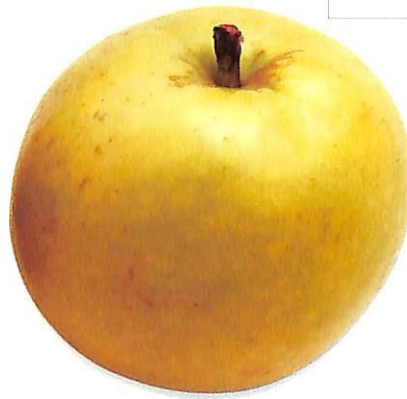
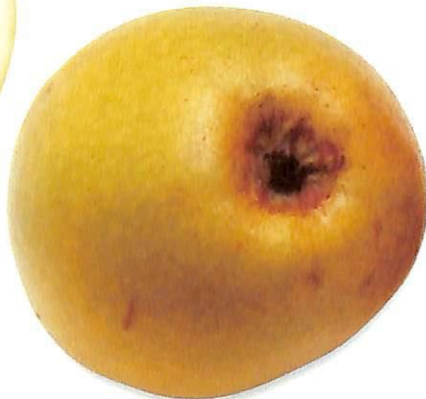
Synonymes : Apfel von Hawthornden, Épine blanche, Glogowka, Hagendornsapfel, Haley, Hawley, Hawthornden Old, Hawthornden Red, Hawthornden White, Hawthorndenske, Hlohovske, Lincolnshire Pippin, Lord Kingston, Shoreditch White, Weeler's Kernel, Weisser Hawthornden, Wheeler's Kernel, White Apple et White Hawthornden.

Hejocsabai Sarga



NB : Hejocsabai est un quartier de Miskolc, une cité industrielle du nord-est de la Hongrie.

Fruits ronds, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif ; chair très blanche, à saveur sucrée presque aromatique.



Type : à croquer.

Origine : Hongrie, 1948.

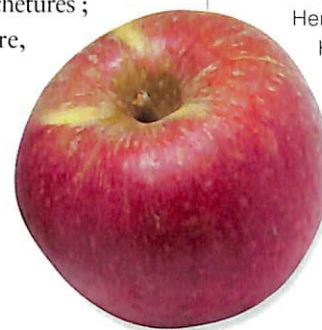
Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Herefordshire Beefing



Fruits quelque peu aplatis, au pourtour légèrement irrégulier, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif fortement lavé d'orange à rouge foncé, avec quelques rugosités et mouchetures ; chair blanc jaunâtre, ferme et fine, à saveur modérément acide.



Type : à cuire.

Origine : Herefordshire, R.-U., connue fin XVIII^e.

Parenté : inconnue.

Floraison : tardive.

Synonymes : Hereford Beaufin, Hereford Beefing, Herefordshire et Herefordshire Beaufin

NB : fruits se conservant deux à trois mois, très lourds pour leur taille.

À gauche : les fruits mûrs sont foncés et brillants.

High View Pippin

Type : à croquer.

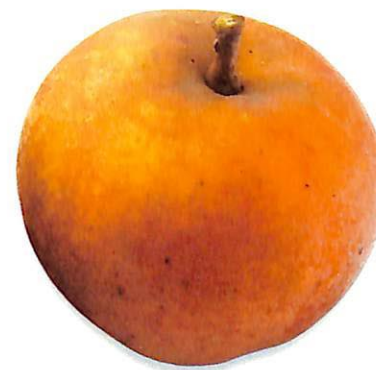
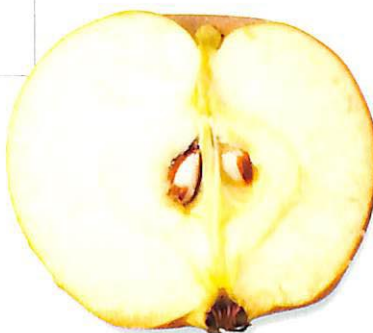
Origine : Ernest Hill, Weybridge, Surrey, R.-U., 1911.

Parenté : Sturmer Pippin (femelle) x Cox's Orange Pippin (mâle).

Floraison : mi-saison.

Fruits légèrement coniques, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune terne lavé en partie de rouge ; chair crème ferme, fine et juteuse, à saveur sucrée, agréablement parfumée.

NB : bonne conservation des fruits ; arbres de moyenne vigueur.



Histon Favourite

Type : à croquer et à cuire.

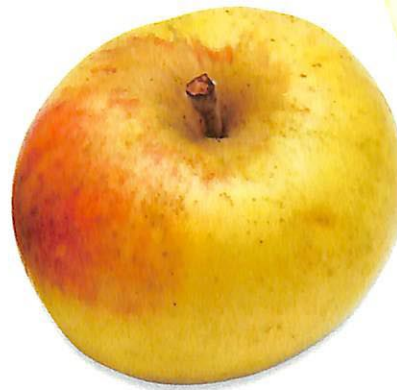
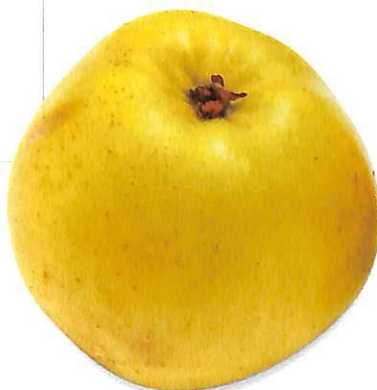
Origine : Histon, Cambridgeshire, R.-U., inventoriée dès 1883.

Parenté : inconnue.

Floraison : précoce.

Synonymes : Chiver's Seedling, Chivers' Seedling et Histon Favorite.

Fruits quelque peu aplatis, au pourtour parfois irrégulier, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune lavé de rouge rosé. Chair crème, assez tendre, fine et juteuse, à saveur peu prononcée, légèrement trop sucrée.



NB : fruits se conservant deux à trois mois ; arbres de moyenne vigueur

Hoary Morning

Type : à cuire.

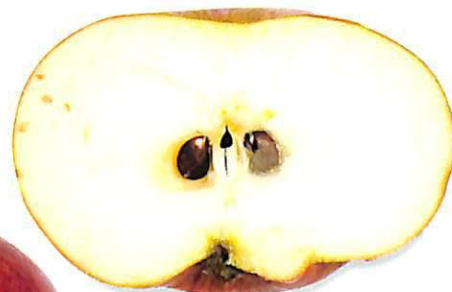
Origine : ? Somersset, R.-U., inventoriée dès 1819.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Synonymes : Bachelor's Glory, Bedu Peter Morgen Apfel, Blendon Seedling, Brouillard, Dainty, Downey, Downy, General Johnson, Harmat alma, Honeymoon, Mela pruinosa, Morgenduft, New Margil, Pruhaty ploskoun, Sam Rawlings, Utrennyaya rosa et Webster's Harvest Festival.

Fruits aplatis, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert jaunâtre lavé de rouge apparaissant souvent sous forme de stries ; surface entièrement recouverte d'une épaisse pruine, semblable à du givre ; chair crème, ferme, de texture assez grossière et sèche, insipide et un peu acide.



NB : les fruits tout à fait mûrs peuvent aussi se consommer crus ; arbres de moyenne vigueur.

Hog's Snout

Fruits bosselés, au pourtour irrégulier, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif présentant quelques rugosités ; chair crème tendre, à saveur légèrement acide.



NB : arbres de moyenne vigueur.

À droite : variété cultivée presque autant pour son nom (groin de cochon) que son fruit.

Type : à croquer.

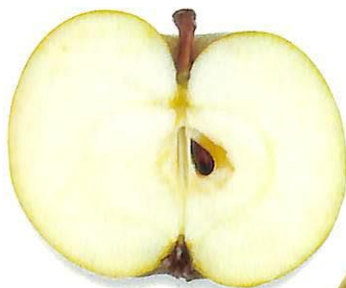
Origine : R.-U., 1947.

Parenté : inconnue.

Floraison : précoce.



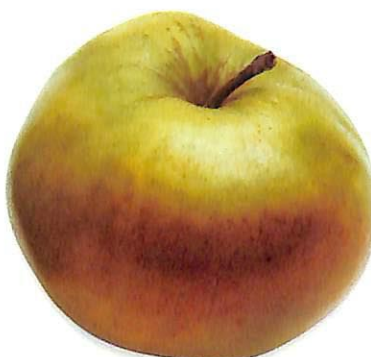
Hohenzollern



NB : origine française selon certaines sources ; arbres de moyenne vigueur.

Tout à droite : variété honorant la mémoire d'une grande famille de l'aristocratie allemande.

Fruits légèrement aplatis, au pourtour quelque peu irrégulier, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif avec quelques rugosités ; chair blanche croquante, à texture grossière, au goût légèrement sucré.



Type : à croquer.

Origine : probablement Allemagne, 1947.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.



Holstein

Type : à croquer.

Origine : Eutin, Schleswig-Holstein, Allemagne, vers 1918.

Parenté : inconnue ;

Cox's Orange Pippin pourrait être l'un de ses parents.

Floraison : précoce.

Synonymes : Holstein Cox, Holsteiner Cox, Holsteiner Gelber Cox et Vahldiks Cox Seedling n° III.

Fruits légèrement ovales, au pourtour irrégulier, de 8 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune lavé en partie de rouge ; chair crème, ferme, légèrement granuleuse, à saveur richement parfumée.



NB : deux pollinisateurs sont nécessaires car c'est une variété triploïde ; fruits appréciés pour leur jus ; arbres vigoureux résistant à la tavelure, mais fleurs sensibles aux gelées.

Horei

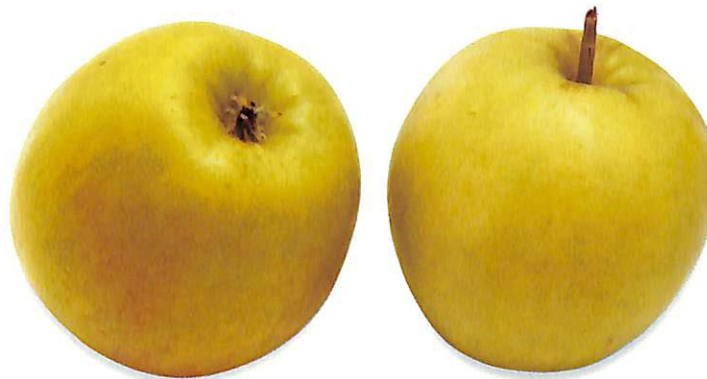
Type : à croquer.

Origine : Centre d'essais sur les pommes d'Aomori, Japon, 1931, introduite en 1949.

Parenté : Ralls Janet (femelle) x Golden Delicious (mâle).

Floraison : mi-saison.

Fruits légèrement coniques, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune lavé de rouge uni ; chair blanche, très ferme, à saveur plutôt sucrée.



NB : peau riche en vitamines ; arbres à faible croissance.

Houblon

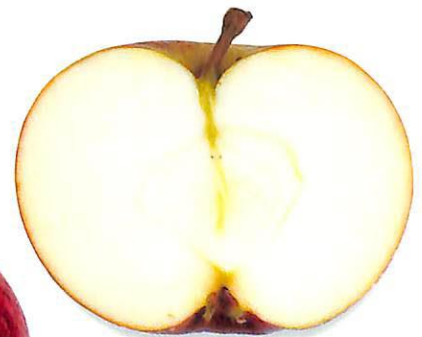
Type : à croquer.

Origine : Welford Park, Newbury, Berkshire, R.-U., inventoriée dès 1901.

Parenté : Peasgood's Nonsuch (femelle) x Cox's Orange Pippin (mâle).

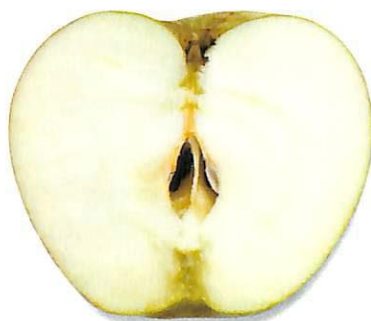
Floraison : mi-saison.

Fruits ronds, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif lavé et strié de rouge ; chair crème, ferme, légèrement granuleuse et modérément juteuse, un peu acide, à belle saveur parfumée, un peu anisée.



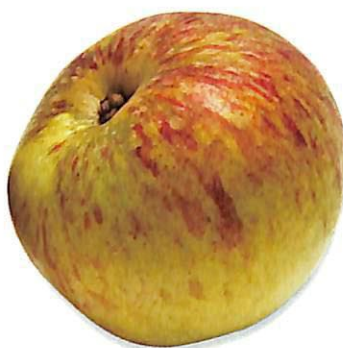
NB : variété autostérile ; partenaire de pollinisation compatible requis pour la fructification ; arbres de moyenne vigueur.

Howgate Wonder



Fruits ronds, au pourtour parfois irrégulier, souvent de plus de 7 cm de diamètre ; épiderme jaune verdâtre vif lavé et strié de rouge ; chair crème, ferme, fine et juteuse, à saveur carrément sucrée et très légèrement parfumée à maturité.

NB : bonne tenue des fruits à la cuisson ; tout à fait mûrs, se consomment aussi crus ; variété en partie autofertile ; arbres vigoureux, très fertiles.



Type : à cuire.

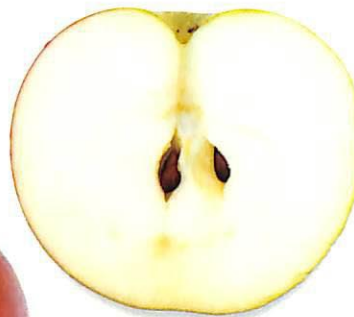
Origine : Bembridge, île de Wight, R.-U., 1915-1916, introduite en 1932.

Parenté : Blenheim Orange (femelle) x Newton Wonder (mâle).

Floraison : mi-saison.

Hubbardston Nonsuch

Fruits ronds, au pourtour parfois irrégulier, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme jaune verdâtre vif fortement lavé de rouge vif ; chair crème, ferme et fine, à saveur acidulée et sucrée.



NB : arbres de moyenne vigueur, donnant régulièrement de belles récoltes de fruits homogènes.

Type : à croquer.

Origine : Hubbardston, MA, É.-U., inventoriée dès 1832.

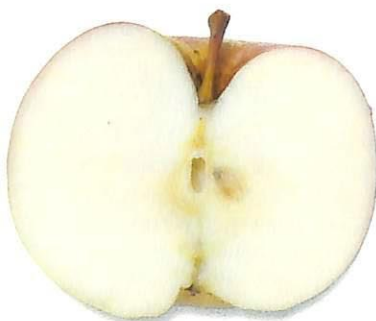
Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Synonymes : American Blush, American Nonpareil, Farmer's Profit, Hubbardston Pippin, Hubbardston Pippin, Hubbardston Old Town Pippin, Hubbardston Pippin, John May, Monstrueuse d'Amérique, Nonesuch, Nonpareille de Hubbardston, Nonsuch, Old Town Pippin, Orleans, Sans Pareille d'Hubbardston, Sondergleichen von Hubbardston et Van Vleet.

Idared

Fruits ronds, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif fortement lavé de rouge incarnat vif, avec de vagues stries ; chair blanche teintée de vert ou de rose, ferme, croquante et fine, à saveur vineuse sucrée et agréable.



À droite : pomme rouge sucrée, réputée pour ses qualités de conservation.



NB : arbres tolérant les sols lourds mais sensibles aux maladies fongiques ; jeunes arbres fertiles ; l'exposition au soleil donne une belle couleur aux fruits, qui se conservent bien.

Type : à croquer et à cuire.

Origine : Centre d'agriculture expérimentale de l'Idaho, Moscow, É.-U., introduite en 1942.

Parenté : Jonathan (femelle) x Wagener (mâle).

Floraison : précoce.



Ildrod Pigeon

Type : à croquer.

Origine : île de Fyn, Danemark, vers 1840.

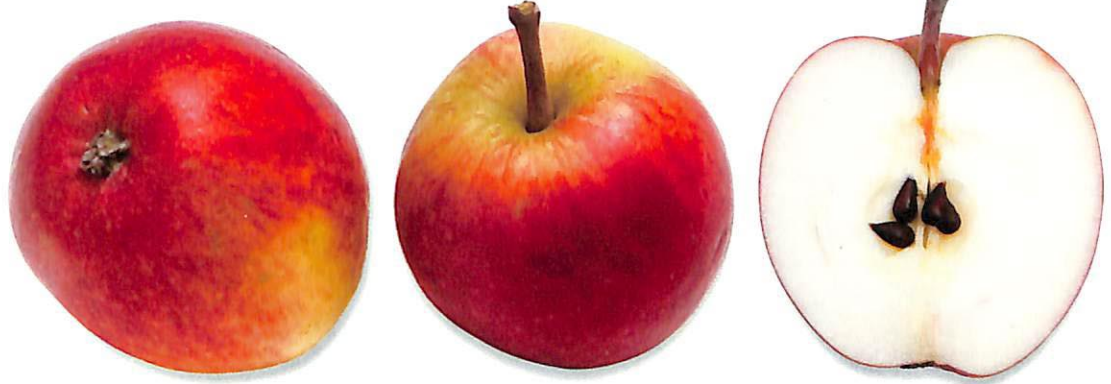
Parenté : inconnue.

Floraison : précoce.

Synonymes : Eldrau Pigeon, Eldrod Pigeon, Eldrott Duvapple, Feuerroter Taubenapfel, Golubok ognenno-krasnyi, Ilrood Pigeon, Morke rod Pigeon, Pigeon rouge feu, Taubenapfel Feuerroter et Yldrod Pigeon.

Fruits légèrement oblongs, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme jaune verdâtre vif lavé de rouge ; chair blanche, ferme, croquante et fine, à saveur légèrement parfumée, acidulée et sucrée.

NB : variété sensible à l'oïdium et certains virus.



Ingol

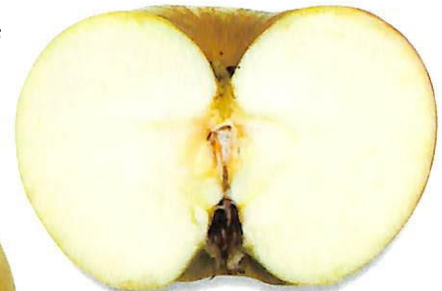
Type : à croquer.

Origine : Centre de recherches en arboriculture de Jork, Hambourg, Allemagne, 1954.

Parenté : Ingrid Marie (femelle) x Golden Delicious (mâle).

Floraison : mi-saison.

Fruits aplatis, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme jaune verdâtre lavé de rouge rosé, légèrement strié ; chair blanche, tendre mais juteuse, à saveur riche.



NB : variété résistante aux taches amères ; fruits se conservant bien, mais perdant leur saveur après quatre mois ; arbres de vigueur moyenne.

Ingrid Marie

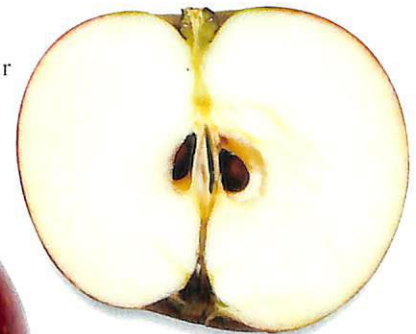
Type : à croquer.

Origine : île de Fyn, Danemark, 1910.

Parenté : Cox's Orange Pippin (femelle) x inconnu.

Floraison : mi-saison.

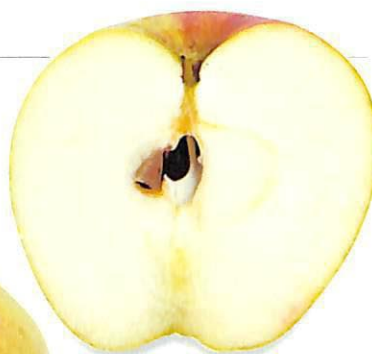
Fruits aplatis, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme jaune lavé de rouge rosé, avec quelques mouchetures ; chair crème, ferme, croquante, fine et juteuse, assez savoureuse.



NB : les fruits peuvent se fissurer à certaines saisons et sont meilleurs à peine cueillis ; arbres de vigueur moyenne.

Jacquin

Fruits coniques, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert jaunâtre vif ; chair blanche, ferme et croquante, à saveur modérément sucrée.



NB : fruits bons pour faire du jus et du cidre ; arbres de moyenne vigueur.

À droite : la pomme Jacquin est une variété locale de Meurthe-et-Moselle.

Type : à croquer.

Origine : Boisbunel, France, inventoriée en 1872.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

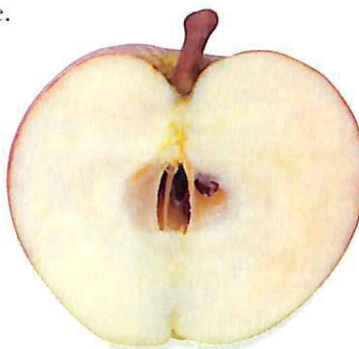


James Grieve



Fruits ronds, de 7 cm de diamètre au plus ; épiderme vert-jaune vif lavé de rouge orangé vif, avec quelques stries et mouchetures ; chair blanche plutôt tendre mais très juteuse, à saveur agréablement rafraîchissante.

À gauche : variété célèbre, la James Grieve était jadis cultivée dans toute l'Europe.



Type : à cuire et à croquer.

Origine : Édimbourg, Écosse, R.-U., inventoriée dès 1893.

Parenté : Pott's Seedling ou Cox's Orange Pippin (femelle) x inconnu.

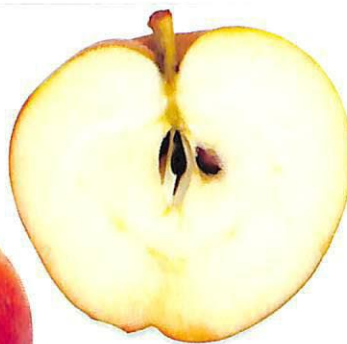
Floraison : mi-saison.

Synonymes : Dzems Griw, Grieve et Jems Griw.

NB : arbres fertiles, même en régions froides ; sensibles aux taches amères, les fruits se conservent mal ; variété utilisée commercialement pour faire du jus et du cidre. Red James Grieve est une mutation.

Jansen von Welten

Fruits au pourtour très irrégulier, de 8 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert jaunâtre fortement lavé de rouge, avec quelques mouchetures ; chair crème plutôt ferme, à saveur sucrée et parfumée de noisette.



NB : arbres de moyenne vigueur fructifiant naturellement ; à former surtout en pyramide.

Type : à croquer.

Origine : Welten, près d'Aix-la-Chapelle, Allemagne, 1823.

Parenté : inconnue.

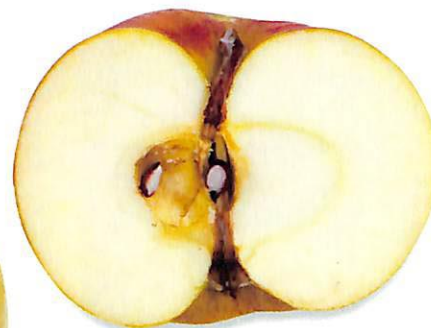
Floraison : mi-saison.

Synonymes : Couronne des pommes, Fausen of Wellen, Jansen de Welten, Jansen van Welten, Jansen von Wetton, Reinette von Welten, Rosen Apfel von Welten et Rosenapfel von Welten.

Jean Tondeur

Type : à croquer.
Origine : France, 1947
Parenté : inconnue.
Floraison : tardive.

Fruits aplatis, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme jaune verdâtre vif lavé de rouge ; chair blanche, tendre et fine, à saveur acidulée.



NB : variété locale de la Marne, dans le nord-est de la France ; arbres de moyenne vigueur.

Jersey Black

Type : à croquer.
Origine : New Jersey, É.-U., inventoriée en 1817.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.
Synonymes : Black American, Black Apple, Black Apple of America, Black Jersey, Dodge's Black et Small Black.

Fruits au pourtour irrégulier, très bosselés, de 9 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert jaunâtre lavé de rouge foncé ; chair crème, croquante et de texture assez grossière, à saveur sucrée, acidulée et parfumée.



NB : variété autostérile ; partenaire de pollinisation compatible requis pour la fructification.

Jonagored

Type : à croquer.
Origine : Halen, Belgique, introduite en 1985.
Parenté : Golden Delicious (femelle) x Jonathan (mâle).
Floraison : très précoce.

Fruits bosselés, légèrement coniques, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune fortement lavé de rouge, parfois lacunaire, avec quelques stries ; chair crème, fine et juteuse, à saveur riche et sucrée.



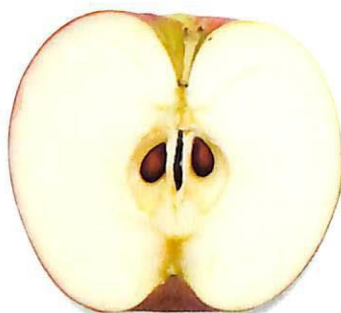
Ci-dessus : cette variété est une mutation de Jonagold.

NB : variété triploïde que la précocité de sa floraison réserve aux régions à gelées tardives rares.

Jonathan



Fruits au pourtour irrégulier, de 8 cm de diamètre en moyenne ; épiderme jaune verdâtre vif fortement lavé de rouge vif ; chair crème, tendre, fine, assez juteuse et sucrée.



NB : arbres petits par nature, sensibles aux maladies fongiques ; variété courante d'Amérique du Nord ; partiellement autofertile, mais pollinisateur préférable ; les fruits se conservent bien.

Type : à croquer.

Origine : Woodstock, Ulster Co., New York, É.-U.

Parenté : ? Esopus Spitzenburg (femelle) x inconnu.

Floraison : mi-saison.

Synonymes : Djonathan, Dzhonatan, Dzonetn, Esopus Spitzenberg (New), King Philip, Philip Rick, Pomme Jonathan et Ulster Seedling.

Tout à gauche : variété américaine baptisée du prénom de son découvreur, Jonathan Hasbrouck.

Joséphine

Fruits plus ou moins ronds, au pourtour irrégulier, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif à rugosités réticulaires ; chair crème, fine, à saveur quelque peu sucrée.

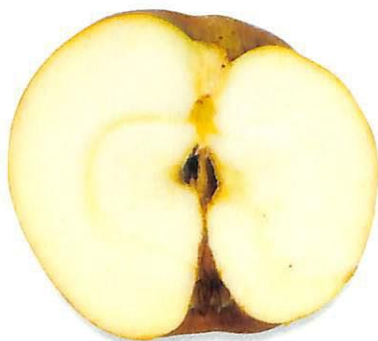
NB : à ne pas confondre avec la Belle Joséphine (nom correct : Gloria Mundi) ; arbres très vigoureux.

Type : à croquer.

Origine : France, 1947.

Parenté : inconnue.

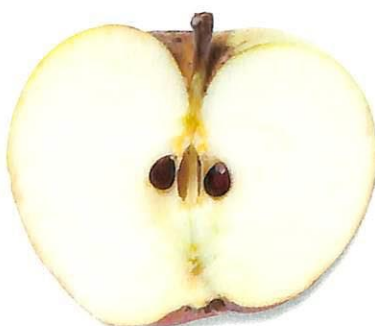
Floraison : mi-saison.



Joybells



Fruits aplatis, au pourtour irrégulier, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme jaune verdâtre pâle fortement lavé de rouge rosé, avec quelques rugosités ; chair crème, croquante et juteuse, au goût agréable et sucré.



Type : à croquer.

Origine : Goldalming, Surrey, R.-U., documents indiquant que des arbres ont été greffés vers 1914.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Synonyme : Joy Bells.

NB : arbres fertiles, de moyenne vigueur.

Tout à gauche : ses jolies marques rendent la Joybells très alléchante.

Jumbo Ohrin

Type : à croquer.

Origine : pépinières fruitières de Nakajima Tenkohen, Japon, 1985.

Parenté : ? Golden Delicious (femelle) x ? Indo (mâle).

Floraison : précoce.

Fruits au pourtour irrégulier, légèrement carrés, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif lavé de rouge ; chair crème, croquante et juteuse.



NB : au Japon, variété de pommes la plus importante au plan commercial.

Type : à croquer.

Origine : Nouvelle-Zélande, 1951.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

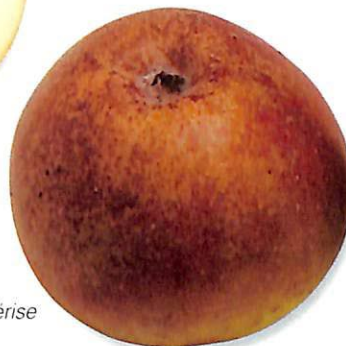
Jupp's Russet A

Fruits ronds, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert jaunâtre légèrement lavé de rouge, avec quelques rugosités ; chair crème ferme et fine, à saveur acidulée et sucrée.



NB : bien que baptisée en mémoire d'un pépiniériste anglais, jadis très prisée en Nouvelle-Zélande.

À gauche : cette variété se caractérise par ses rugosités (russet).



Kandile

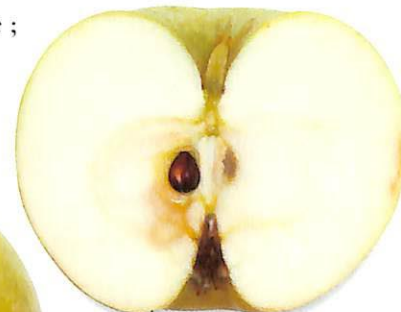
Type : à croquer.

Origine : Bulgarie, 1957.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

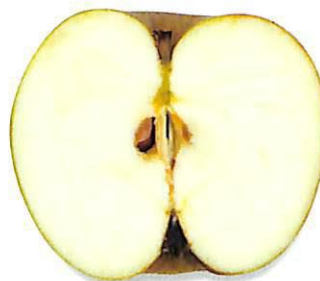
Fruits légèrement aplatis, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme jaune verdâtre vif lavé et strié de rouge ; chair crème, ferme et fine, à saveur acidulée.



NB : à ne pas confondre avec Kandil Sinap, variété bien plus ancienne parfois cultivée sous l'appellation Kandile.

Kenneth

Fruits ronds, au pourtour parfois irrégulier, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert terne lavé de rouge sombre ; chair crème, de texture assez grossière et tendre, à saveur acidulée et sucrée.



NB : variété baptisée du nom de son sélectionneur, Kenneth McCreadie ; arbres de moyenne vigueur.

À droite : les fruits de cette variété peuvent prendre des formes et des tailles différentes.

Type : à croquer.

Origine : Rhyl, pays de Galles, R.-U., 1920.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.



Keswick Codlin



Fruits coniques, d'au moins 7 cm de diamètre ; épiderme vert clair éclatant lavé d'orange, avec quelques mouchetures ; chair blanc jaunâtre, tendre, de texture assez grossière, à saveur acide.

NB : excellente variété de jardin, très fertile ; chair très juteuse du fruit juste cueilli, devenant sèche et farineuse après quelques semaines ; les fruits cuits donnent une compote sucrée.

À gauche : la Keswick Codlin est facile à cultiver.



Type : à croquer.

Origine : trouvée sur un tas de déchets au château de Gleaston, près d'Ulverston, Lancashire, R.-U., inventoriée en 1793.

Parenté : inconnue.

Floraison : précoce.

Synonymes : Codlin de Keswick, Everbearing, Keswick, Keswick Codling, Keswick Kuchnapfel, Kodlin kesvikskii, Pinder's Apple et White Codlin.

Kidd's Orange Red



Fruits ronds (parfois bosselés), de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme jaune lavé de rouge orangé interrompu de rugosités ; chair crème, ferme, croquante et juteuse, à saveur parfumée, riche et sucrée.

NB : variété à fructification régulière, mais rarement abondante – elle n'a donc pas de succès au plan commercial ; éclaircissage bénéfique.



Type : à croquer.

Origine : Greytown, Wairarapa, Nouvelle-Zélande, 1924.

Parenté : Cox's Orange Pippin (femelle) x Delicious (mâle).

Floraison : mi-saison.

Synonymes : Kidd's Orange et Kidd's Orange Roode.

King David

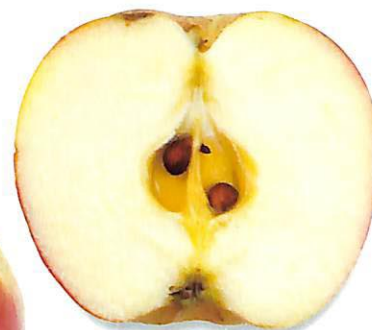
Type : à croquer.

Origine : comté de Washington, Arkansas, É.-U., trouvée en 1893 dans une haie.

Parenté : ? Jonathan (femelle) x Winesap ou Arkansas Black (mâle).

Floraison : mi-saison.

Fruits ronds, au pourtour irrégulier, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune lavé et strié de rouge sombre ; chair crème, de texture assez grossière, à saveur acidulée légèrement sucrée.



NB : arbres grands à maturité, fructifiant très jeunes, résistant au feu bactérien ; fruits se conservant bien.

Type : à croquer.

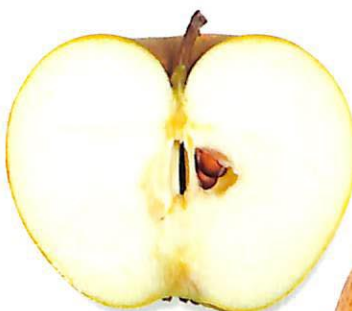
Origine : Royaume-Uni ou France, inventoriée dès 1800.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Synonymes : Aranyparmen, Pearmain, English Winter Golden Pear, George I, Gold Parmane, Goldreinette, Hampshire Yellow, Herzogs Reinette, Jones' Southampton Yellow, King of Pippins, Orange Pearmain, Pike's Pearmain, Reinette d'Orée, Seek no Farther, Shropshire Pippin et Winter Pearmain.

King of the Pippins ou Reine des Reinettes



Fruits ronds, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme jaune verdâtre vif fortement lavé de rouge ; chair blanche, ferme et juteuse, à saveur acidulée et légèrement parfumée.



NB : anciennement Golden Winter Pearmain ; arbres en partie autofertiles, peu fertiles sur sols froids et lourds.

King's Acre Pippin

Type : à croquer.

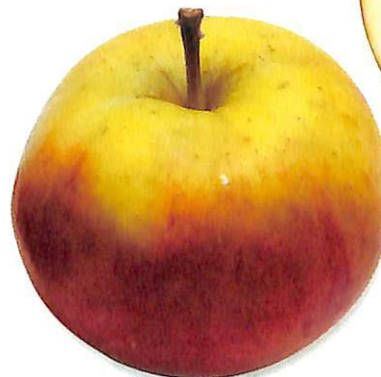
Origine : King's Acre Nurseries, Hereford, inventoriée en 1897, introduite en 1899.

Parenté : ? Sturmer Pippin (femelle) x ? Ribston Pippin (mâle).

Floraison : mi-saison.

Synonymes : Cranston's, Cranston's Pippin et Ribston Pearmain.

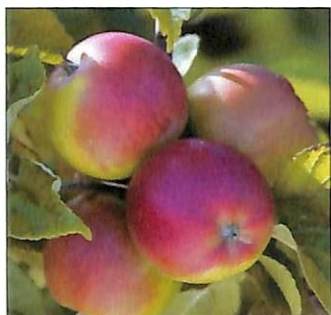
Fruits ronds, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune lavé de rouge, avec quelques rugosités ; chair crème, ferme, à texture grossière et juteuse, à saveur parfumée riche et puissante.



NB : fruits se conservant bien un ou deux mois ; variété triploïde ; à protéger des taches amères.

Kis Erno Tabornok

Type : à croquer.
Origine : Hongrie, 1948.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.



NB : pomme étrange, qui n'est pas beaucoup cultivée hors de son pays d'origine, la Hongrie.

À gauche : variété célébrant la mémoire d'un militaire hongrois.

Fruits légèrement aplatis, au pourtour irrégulier, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif lavé de rouge pouvant apparaître sous la forme de taches ; chair crème, dure, à saveur légèrement sucrée.

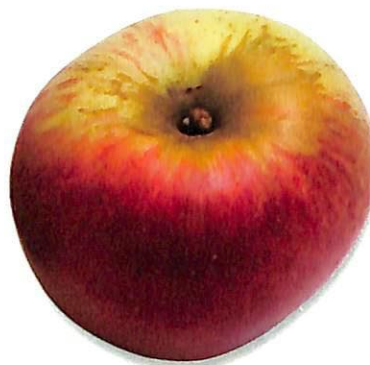


Kitchovka



NB : arbres très vigoureux.

Fruits au pourtour légèrement irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme jaune lavé de rouge rosé ; chair crème, ferme et de texture assez grossière, à saveur acidulée et légèrement sucrée.



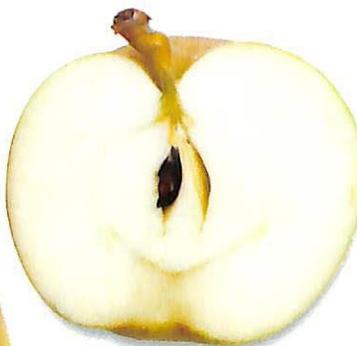
Type : à croquer.
Origine : Bulgarie, 1957.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.



Ci-dessus : les fruits d'un même bouquet sont de formes différentes.

Klunster

Fruits aplatis, au pourtour légèrement irrégulier, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif, parfois lavé de roux, avec certaines rugosités ; chair blanche, ferme et fine, à saveur acidulée.



NB : arbres très vigoureux.

À droite : cette variété donne généralement de belles récoltes.

Type : à croquer.
Origine : Centre de recherche sur les fruits de Jork, près de Hambourg, Allemagne, 1951.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.



Knobby Russet

Fruits au pourtour irrégulier, de 7 cm de diamètre en moyenne, à l'aspect verruqueux caractéristique ; épiderme vert-jaune terne à rugosités écailleuses ; chair blanche, ferme et plutôt sèche, à saveur plutôt forte.

NB : variété autostérile ; partenaire de pollinisation compatible requis pour la fructification ; arbres de moyenne vigueur.

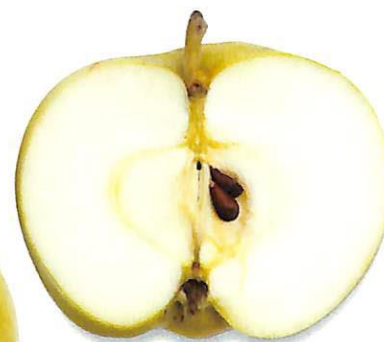
Type : à croquer.
Origine : Midhurst, Sussex, R.-U., 1820.
Parenté : inconnue.
Floraison : précoce
Synonymes : Knobby Russet, Old Maid's, Old Maids, Winter, Winter Apple et Winter Russet



Kolacara

Type : à croquer.
Origine : ex-Yougoslavie, 1936.
Parenté : inconnue.
Floraison : précoce.
Synonymes : Kolatchara et Koltchara.

Fruits aplatis, au pourtour quelque peu irrégulier, d'au moins 7 cm de diamètre ; épiderme jaune verdâtre lavé et strié de rouge vif. Chair crème, ferme, à texture grossière et saveur acidulée.



NB : variété triploïde, nécessitant donc deux partenaires de pollinisation ; arbres très vigoureux.

Kougetsu

Type : à croquer.
Origine : Centre d'essais sur les pommes d'Aomori, Japon, date inconnue.
Parenté : Golden Delicious (femelle) x Jonathan (mâle).
Floraison : très précoce.



Fruits ronds, au pourtour légèrement irrégulier, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert jaunâtre vif lavé de rouge vif, avec quelques taches ; chair crème, à texture grossière.

NB : la précocité de la floraison réserve cette variété aux régions à gelées tardives rares.



La Gaillarde

Fruits ronds, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert lavé de rouge ; chair crème, à texture grossière, croquante, à saveur sucrée et acidulée.

NB : variété autostérile nécessitant un pollinisateur compatible ; arbres très vigoureux.

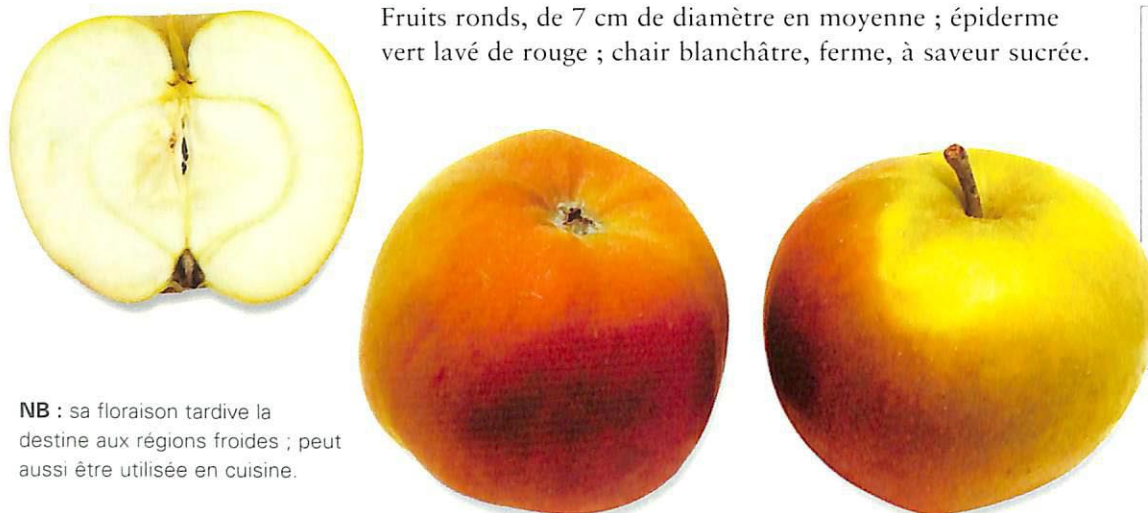
Type : à cuire et à croquer.
Origine : Angers, 1930.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.



La Nationale

Fruits ronds, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert lavé de rouge ; chair blanchâtre, ferme, à saveur sucrée.

Type : à croquer.
Origine : Saint-Romain-au-Mont-d'Or, Rhône, 1871.
Parenté : inconnue.
Floraison : tardive.
Synonymes : Bernardin, Bourget, Cusset à fruits rouges, Cusset rouge, Déesse nationale et Natsionalnoe

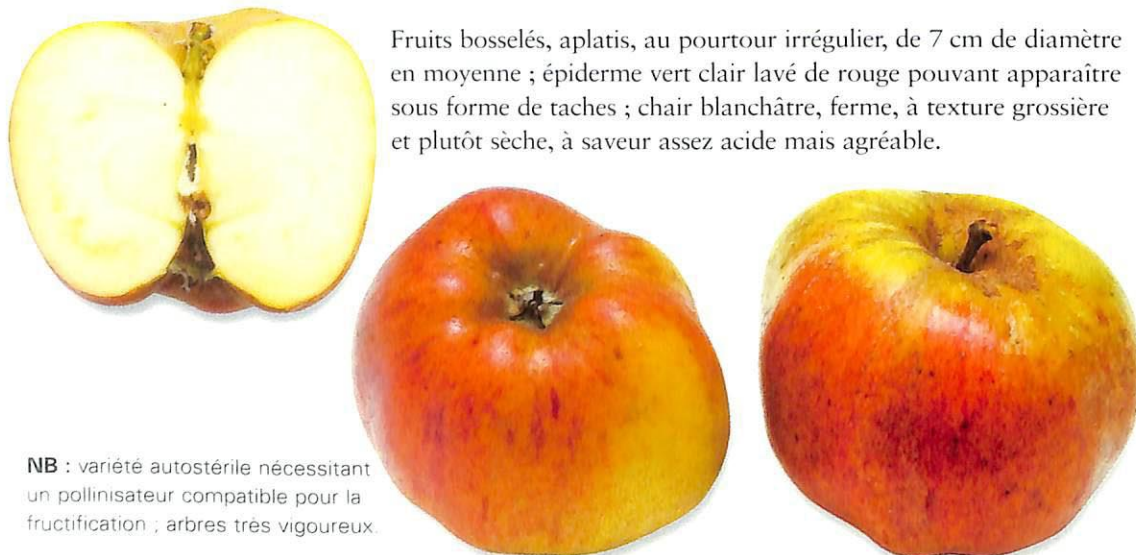


NB : sa floraison tardive la destine aux régions froides ; peut aussi être utilisée en cuisine.

Lady Henniker

Fruits bosselés, aplatis, au pourtour irrégulier, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert clair lavé de rouge pouvant apparaître sous forme de taches ; chair blanchâtre, ferme, à texture grossière et plutôt sèche, à saveur assez acide mais agréable.

Type : à cuire et à croquer.
Origine : Thornham Hall, Eye, Suffolk, R.-U., entre 1840 et 1850, introduite en 1873.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.
Synonymes : Henniker, Lady Hennicker et Ledi Genniker.



NB : variété autostérile nécessitant un pollinisateur compatible pour la fructification ; arbres très vigoureux.

Lady Sudeley

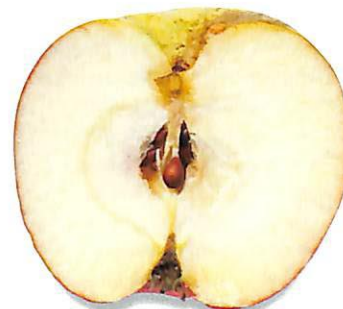
Type : à croquer.

Origine : Petworth, Sussex, R.-U., vers 1849, introduite en 1885.

Floraison : mi-saison.

Synonymes : Jacob's Strawberry et Lady Sudely.

Fruits ronds côtelés au pourtour légèrement irrégulier, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif lavé de rouge rosé, à stries et rugosités ; chair jaune crème, ferme et juteuse, à saveur quelque peu acide mais agréable.



NB : petits arbres compacts de moyenne vigueur ; fructification sur brindilles

Lady Williams

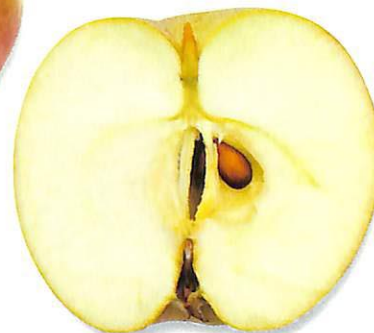
Type : à croquer.

Origine : Donnybrook, Australie-Occidentale, vers 1935. ? Granny Smith (femelle) x Jonathan ou ? Rokewood (mâle).

Floraison : précoce.



Fruits ronds, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert clair terne lavé de rouge foncé ; chair crème, ferme et croquante.



NB : les fruits ont besoin d'un long été pour bien mûrir ; arbres de moyenne vigueur.

Landsberger Reinette

Type : à croquer.

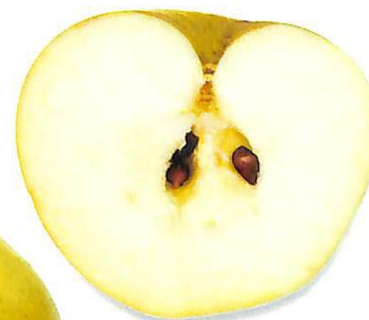
Origine : Landsberg/Warthe, Brandebourg, Allemagne, vers 1840.

Parenté : inconnue.

Floraison : précoce.

Synonymes : Burchardt Renette, Landsberg, Landsberger, Landsberger Renette, Landsberska, Landsberska Reneta, Reinette de Landsberg, Renet landsbergskii, Reneta Gorzawska, Reneta Landsberska et Surprise.

Fruits ronds, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif ; chair blanchâtre, tendre, fine et très juteuse, à saveur sucrée et rafraîchissante.



NB : bonne conservation et bonne tenue à la cuisson.

Lane's Prince Albert

Type : à cuire.

Origine : Berkhamstead, Hertfordshire, R.-U., vers 1840, introduite en 1850.

Parenté : Russet Nonpareil (femelle) x Dumelow's Seedling (mâle).

Floraison : mi-saison.

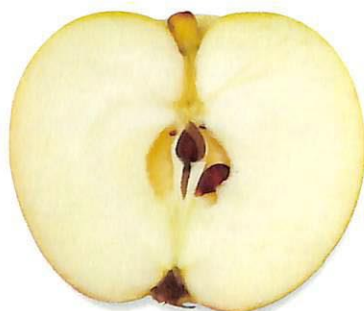
Synonymes : Albert Lanskii, Lane, Lane's, Lane's Albert, Perkin's A. 1, Prince Albert, Prince Albert de Lane, Prinz Albert, Profit, Victoria and Albert.

Fruits ronds, au pourtour légèrement irrégulier, de plus de 7 cm de diamètre ; épiderme vert vif, lavé et légèrement tacheté de rouge ; chair crème, très juteuse, à saveur acide.



NB : variété créée par David Lawyer ; arbres de moyenne vigueur.

Lawyer Nutmeg



NB : variété créée par David Lawyer ; arbres de moyenne vigueur.

Fruits un peu aplatis, au pourtour légèrement irrégulier, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif légèrement lavé de rouge. Chair crème, à saveur riche et épicée rappelant la noix de muscade.



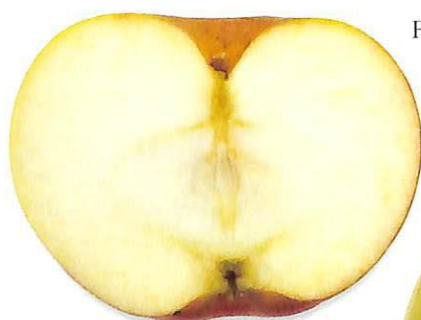
Type : à croquer.

Origine : Plains, Montana, É.-U., date inconnue.

Parenté : ? Wismer à croquer (femelle) x ? Apple Crab (mâle).

Floraison : mi-saison.

Laxton's Royalty



NB : fruits à maturité tardive, se conservant trois à quatre mois ; arbres de moyenne vigueur.

Fruits légèrement aplatis, de 8 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert moyen lavé de rouge foncé ; chair blanc jaunâtre, dure et croquante, à saveur légèrement sucrée à acidulée.



Type : à croquer.

Origine : Bedford, R.-U., 1908, introduite en 1932.

Parenté : Cox's Orange Pippin (femelle) x Court Pendu Plat (mâle).

Floraison : tardive.

Laxton's Superb

Fruits ronds, irréguliers dans leurs grandes lignes, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert terne lavé de rouge terne ; chair crème, ferme et très juteuse, à saveur agréable et rafraîchissante.

NB : arbres vigoureux à port étalé, sujets à l'alternance.

Type : à croquer.

Origine : Bedford, R.-U., 1987, introduite en 1922.

Parenté : Wyken Pippin (femelle) x Cox's Orange Pippin (mâle).

Floraison : mi-saison.

Synonymes : Laxton Superb, Laxtons Superb et Superb.



Type : à cuire.

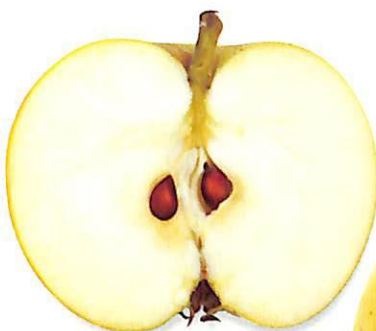
Origine : Harwich, Essex, R.-U., 1883.

Parenté : inconnue.

Floraison : précoce.

Leather Jacket

Fruits légèrement aplatis, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif moucheté ; chair crème, à saveur légèrement acide.



NB : bonne tenue à la cuisson.

À gauche : la peau de cette variété est grasseuse à la vue et au toucher.



Leathercoat Russet

Type : à croquer.

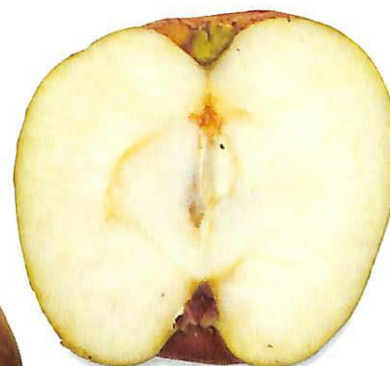
Origine : Angleterre, R.-U., inventoriée dès 1597.

Parenté : inconnue.

Floraison : précoce.

Synonyme : Royal Russet

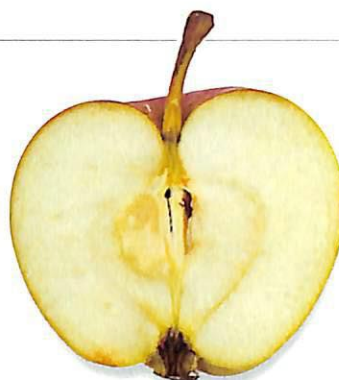
Fruits au pourtour irrégulier, légèrement aplatis, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert terne présentant quelques rugosités ; chair jaune verdâtre tendre, à saveur sucrée et acidulée.



NB : variété très vigoureuse, à cultiver de préférence sur porte-greffe nanisant.

Legana

Fruits ronds, légèrement coniques, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert jaunâtre lavé de rouge ; chair crème, ferme et fine, à saveur sucrée et acidulée.



NB : variété à faible croissance, risquant de mal se développer sur un porte-greffe nanisant.

À droite : Legana est le nom d'un village abritant de nombreuses pommeraies.

Type : à croquer.

Origine : Legana, Tasmanie, Australie, vers 1940.

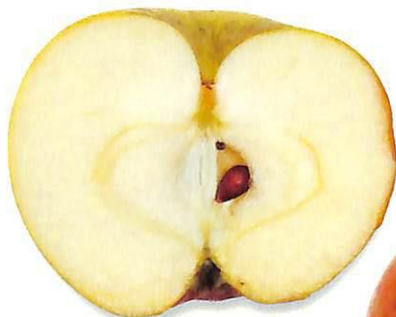
Parenté : Democrat (femelle) x Delicious (mâle).

Floraison : mi-saison.



Leonie de Sonnaville

Fruits aplatis, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme jaune verdâtre terne fortement lavé de rouge ; chair crème, sucrée et juteuse, à saveur parfumée.



NB : variété fructifiant en partie sur brindilles ; arbres de moyenne vigueur.



Type : à croquer.

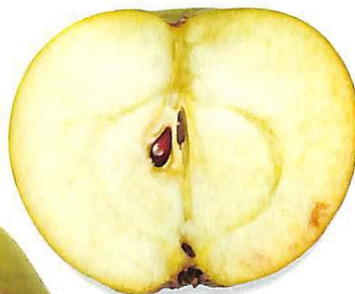
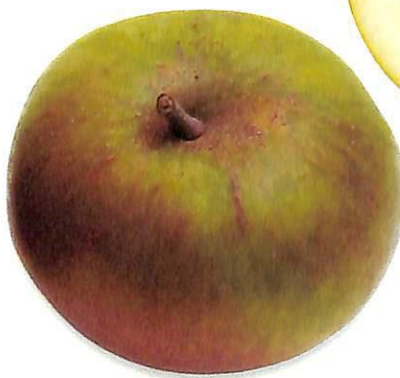
Origine : Institut de sélection végétale IVT, Wageningen, Pays-Bas, 1974

Parenté : Cox's Orange Pippin (femelle) x Jonathan (mâle).

Floraison : tardive.

Levering Limbertwig

Fruits légèrement aplatis, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif fortement lavé de rouge ; chair crème jaunâtre, assez ferme, à saveur acidulée.



NB : mutation de Limbertwig, à fruits plus gros ; variété très vigoureuse, réussit bien sur porte-greffe nanisant ; fruits à maturité tardive

Type : à croquer.

Origine : Ararat, Virginie, É.-U., date inconnue.

Parenté : inconnue.

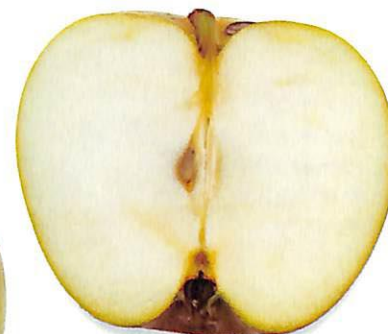
Floraison : mi-saison.

Synonyme : Limbertwig.

Lille

Type : à croquer.
Origine : France, 1948.
Parenté : inconnue.
Floraison : tardive.

Fruits ronds, de 5 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif lavé de rouge rosé foncé ; chair d'un blanc verdâtre, fine, à saveur acidulée.

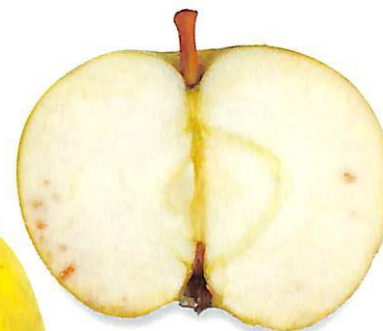
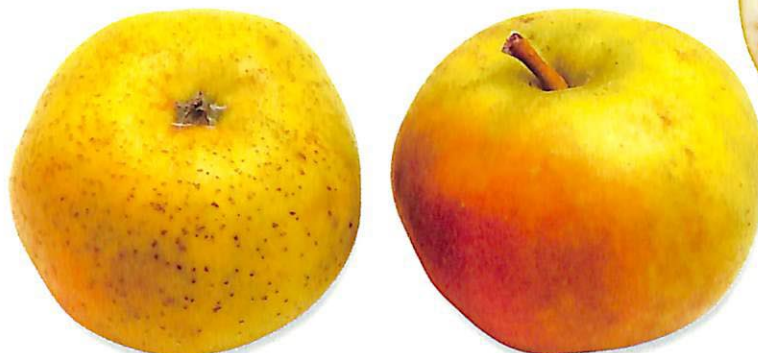


NB : fleurit tardivement, peut donc être cultivée dans les régions sujettes aux gelées printanières tardives.

Lodgemore Nonpareil

Type : à croquer.
Origine : Lodgemore, Stroud, Gloucestershire, R.-U., vers 1808.
Parenté : inconnue.
Floraison : tardive.
Synonymes : Clissold's Seedling, Lodgemore Seedling, Non Pareille de Lodgemore et Nonpareille de Lodgemore.

Fruits au pourtour quelque peu irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif, ponctué de gris, avec quelques rugosités ; chair crème, ferme, croquante et juteuse, à saveur sucrée et parfumée.



NB : arbres fructifiant naturellement ; les fruits se conservent jusqu'à cinq mois sans perdre leur saveur.

Lombarts Calville

Type : à croquer.
Origine : Zundert, Pays-Bas, 1906.
Parenté : ? Calville blanc d'hiver (femelle) x inconnu.
Floraison : mi-saison.
Synonymes : Lombarts Kalvill, Lombartscalville et Witte Winter Lombartscalville.

Fruits légèrement coniques, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert jaunâtre vif ; chair crème, ferme, de texture assez grossière, tendre, à saveur acidulée et sucrée.



NB : arbres de moyenne vigueur ; fruits se conservant environ trois mois.

Long Bider

Type : à cuire.

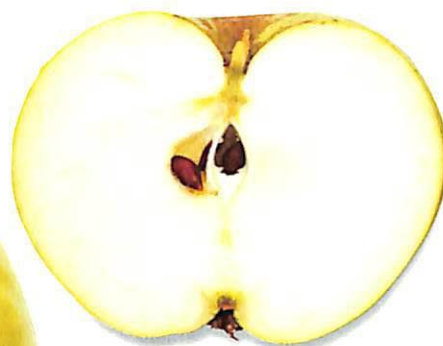
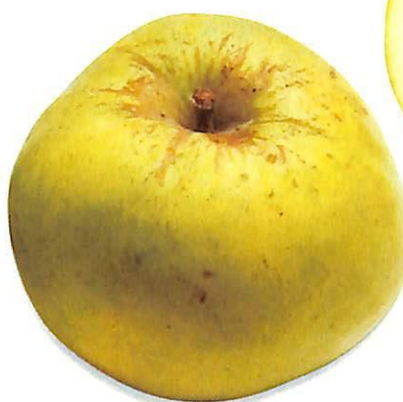
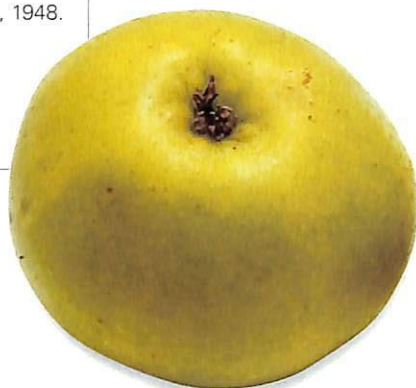
Origine : Centre de recherche d'East Malling, Maidstone, Kent, R.-U., 1948.

Parenté : inconnue.

Floraison : inconnue.

Synonyme :
Longbider.

Fruits aplatis, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert jaunâtre, à petites taches ; chair crème.



NB : bonne tenue à la cuisson.

Longney Russet

Fruits ronds au pourtour légèrement irrégulier, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert fortement marqué de rugosités et lavé de rouge, parfois sous la forme de taches ; chair crème, fine, dure et sèche, à saveur acidulée.

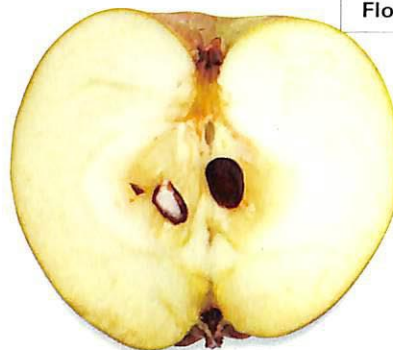
NB : fruits se prêtant à la fabrication de cidre et se conservant bien sans perdre leur saveur.

Type : à croquer.

Origine : Gloucestershire, R.-U., 1949 (probablement plus ancienne).

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.



Lord Burghley

Fruits légèrement coniques, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune doré vif lavé de rouge foncé ; chair blanc jaunâtre, ferme, fine et plutôt sèche, à saveur sucrée, richement parfumée.

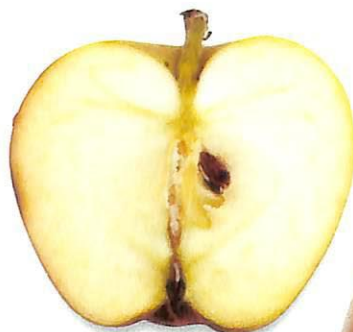
Type : à croquer.

Origine : Burghley, Stamford, Lincolnshire, R.-U., 1843, introduite en 1865

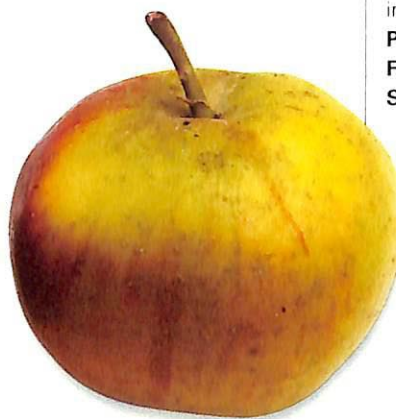
Parenté : inconnue.

Floraison : tardive.

Synonymes : Bergli, Lord Burghleigh et Lord Burleigh.



NB : fruits se conservant jusqu'à cinq mois sans perdre leur saveur.



Lord Grosvernor

Type : à croquer.
Origine : inconnue, supposée postérieure à 1872.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.

Fruits au pourtour très irrégulier, ressemblant parfois à des coings ou des poires, d'au moins 8 cm de diamètre ; épiderme vert-jaune vif à jaune paille, avec quelques taches et traces brunes rugueuses ; chair blanche, tendre, moelleuse et juteuse, à saveur acide à acidulée.

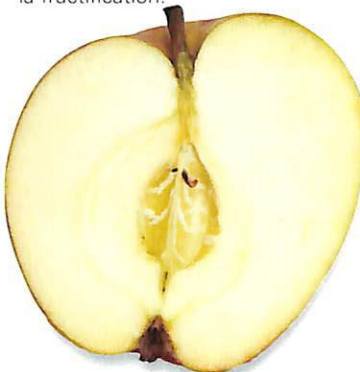


NB : bonne tenue à la cuisson des fruits, qui se conservent deux à trois mois.

Lord Hindlip

Type : à croquer.
Origine : Worcestershire, R.-U., 1986.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.

Fruits grossièrement coniques, au pourtour irrégulier, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune lavé de rouge foncé, avec quelques rugosités ; chair crème assez ferme, très fine et juteuse, à saveur agréablement parfumée.



NB : arbres de moyenne vigueur ; variété autofertile, un partenaire de pollinisation compatible est requis pour la fructification.

Lord Lambourne

Type : à croquer.
Origine : Bedford, R.-U., 1907, introduite en 1923
Parenté : James Grieve (femelle) x Worcester Pearmain (mâle).
Floraison : précoce.

Fruits légèrement aplatis mais uniformes, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif fortement lavé de rouge orangé, avec quelques stries ; chair crème, de texture assez grossière et juteuse, à forte saveur sucrée et quelque peu parfumée.



Ci-dessus : pomme à croquer classique aux formes régulières et à surcoloration rouge.

NB : les mêmes parents ont aussi donné Katy et Elton Beauty ; arbres de moyenne vigueur, faciles à cultiver et productifs, en partie autofertiles, mais dont la mise à fruit est plus aisée avec un pollinisateur.

Mabbot's Pearmain

Type : à croquer.

Origine : Kent, R.-U., décrite dès 1883..

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Synonymes : Canterbury, Mabbut's Pearmain, Parmaene von Mabbot, Parmane von Mabot, Parmane von Mabott, Pearmain de Mabbot et Pearmain de Mabbot.

Fruits ronds, de 7 cm de diamètre au plus ; épiderme vert-jaune vif lavé de rouge rosé, avec quelques taches et rugosités grises ; chair d'un blanc jaunâtre, assez croquante, de structure plutôt grossière et juteuse, à saveur légèrement sucrée, agréablement parfumée.



Ci-dessus : la joue exposée au soleil peut se teinter de rouge vif.

NB : Fruits pouvant être conservés environ trois mois. Arbres modérément vigoureux.

Macwood

Fruits au pourtour quelque peu irrégulier, ronds à coniques, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif fortement lavé de rouge foncé ; chair blanche, ferme, de structure plutôt grossière, à saveur légèrement sucrée et parfumée.



NB : à cultiver dans un lieu abrité pour protéger les fleurs dans les régions sujettes aux gelées.

À droite : les pommes rouge foncé comme celles-ci sont toujours très appréciées.

Type : à croquer.

Origine : Division horticole, Ferme expérimentale d'Ottawa, Canada, 1936.

Parenté : McIntosh (femelle) x Forest (mâle).

Floraison : précoce.



Madoue Rouge

Fruits au pourtour irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune lavé de rouge ; chair jaunâtre, dure, à saveur acidulée.



NB : sa floraison tardive la destine aux régions froides ; variété locale du Limousin.

Type : à croquer.

Origine : Nieul (Haute-Vienne), décrite en 1947.

Parenté : inconnue.

Floraison : très tardive.

Synonyme : Madou.

Malling Kent

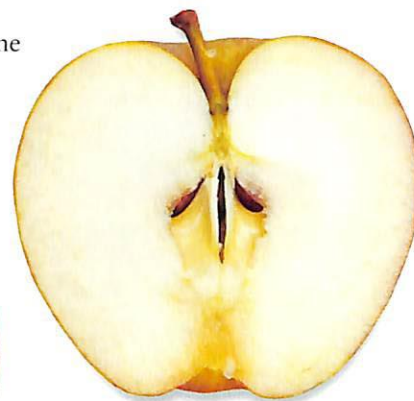
Type : à croquer.

Origine : Centre de recherche d'East Malling, Maidstone, R.-U., 1949.

Parenté : Cox's Orange (femelle) x Jonathan (mâle).

Floraison : mi-saison.

Fruits coniques, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme jaune verdâtre vif lavé et strié de rouge rosé ; chair crème, légèrement granuleuse, à saveur agréable et parfumée.



NB : arbres de moyenne vigueur ; saveur semblable à Cox's Orange Pippin.

Mannington's Pearmain

Type : à croquer.

Origine : Uckfield, Sussex, R.-U., vers 1770, introduite en 1847.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Synonymes : Mannington Pearmain, Mannington's Parmaene, Mannington's Parmane, Pearmain de Mannington et Pomme de Mannington.



Fruits ronds à aplatis, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme jaune verdâtre clair lavé de rouge rosé, parsemé de petites rugosités ; chair d'un blanc verdâtre à jaune, ferme, fine et modérément juteuse, à saveur légèrement parfumée.

NB : variété créée à partir de semis trouvés dans du marc de cidre ; pour que les fruits développent tout leur arôme, les laisser le plus longtemps possible sur l'arbre avant de les cueillir ; jeunes arbres très fertiles.



Margil

Type : à croquer.

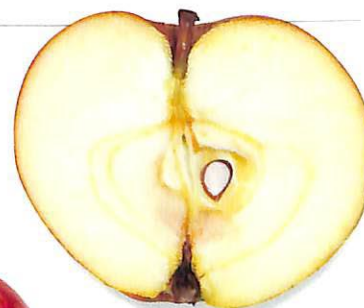
Origine : Europe ; peut-être d'origine française.

Parenté : inconnue.

Floraison : précoce.

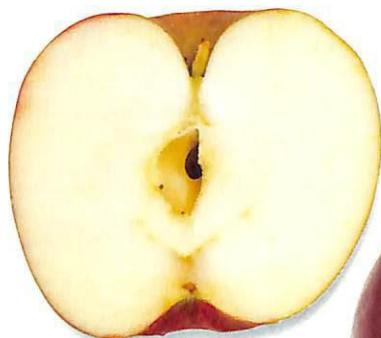
Synonymes : Fail-me-Never, Gewurz Reinette, Herfordshire Margil, Kleine Granat-Reinette, Margil Hook, Munches Pippin, Muscadet, Never Fail, Reinette Muscat, Reinette Sucrée, Renet Muscat, Renetta Moscata, Small Ribston, Sucrée d'Hiver et White Margil.

Fruits ronds à coniques, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif lavé de rouge orangé foncé, avec quelques stries et souvent des rugosités ; chair crème à jaune, ferme et plutôt sèche, à saveur sucrée parfumée.



NB : l'une des plus anciennes pommes à croquer cultivées en Angleterre ; goût similaire à la Braeburn ; floraison précoce, donc sujette aux gelées ; arbre de moyenne vigueur, à mener de préférence en espalier ; récoltes parfois maigres.

Mariborka



NB : sa floraison tardive la destine aux régions à gelées tardives fréquentes.

Fruits légèrement aplatis, au pourtour quelque peu irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif fortement lavé de rouge, à légères stries ; chair blanchâtre, croquante et juteuse, à saveur riche et parfumée.



Type : à croquer.
Origine : Institut Za Vocarstvo, Cacak, ex-Yougoslavie, date inconnue.
Parenté : Golden Pearmain (femelle) x Jonathan (mâle).
Floraison : tardive.

Marie Doudou

Fruits plutôt aplatis, au pourtour irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert pâle terne lavé de rouge terne, avec quelques rugosités ; chair blanche teintée de vert, croquante et relativement coriace, à saveur acidulée.



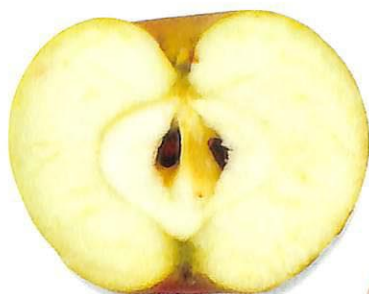
NB : sa floraison tardive la prédestine aux régions froides.

À droite : la Marie Doudou est une variété du nord-est de la France.

Type : à croquer.
Origine : France, décrite en 1948.
Parenté : inconnue.
Floraison : très tardive.



Marie-Joseph d'Othée



NB : grand arbre, en général sain et fertile, prospérant dans des vergers ; les fruits se conservent bien.

Fruits aplatis, de 5 cm de diamètre au plus ; épiderme jaune verdâtre vif lavé de rouge rosé, avec quelques stries et rugosités ; chair d'un blanc verdâtre, ferme, à saveur acidulée et sucrée.



Type : à croquer.
Origine : Liège, Belgique, 1947.
Parenté : inconnue.
Floraison : tardive.
Synonymes : Ijzerappel, Marie-José, Pomme de Deux Ans, Pomme de Fer, Reine Marie d'Otlée et Reine Marie Joseph d'Othée.

Marie-Louise Ducote

Fruits ronds, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune clair, avec quelques taches et rugosités ; chair d'un blanc verdâtre, tendre, à saveur sucrée.



NB : variété fructifiant sur lambourdes.

À droite : d'aspect délicat, cette pomme a un goût agréable.

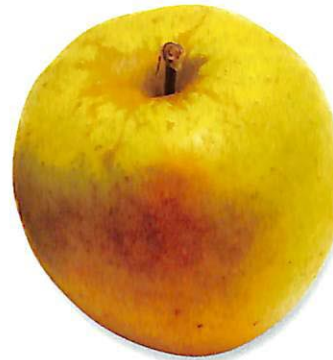
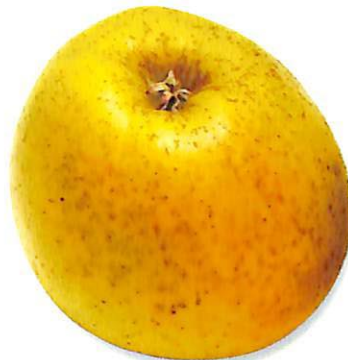
Type : à croquer.
Origine : France, 1947.
Parenté : inconnue.
Floraison : tardive.



Marie-Madeleine

Type : à croquer.
Origine : France, 1947.
Parenté : inconnue.
Floraison : tardive.
Synonyme :
Marie Madeleine.

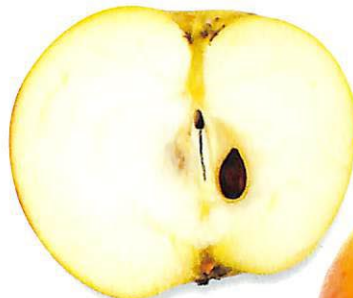
Fruits ronds à coniques, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert pâle, avec quelques rugosités ; chair blanc verdâtre, à texture grossière, croquante et juteuse, à saveur acidulée.



NB : excellente pomme à croquer, cette variété sert également à la fabrication du cidre.

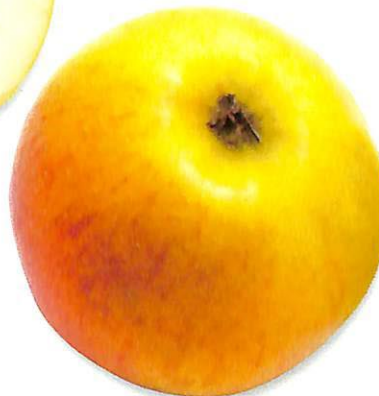
Marosszeki Piros Paris

Type : à croquer.
Origine : Maros-Torda, Hongrie, inventoriée dès 1598.
Parenté : inconnue.
Floraison : précoce.
Synonymes : Grosse-Pomme-Paris, Maros Szeki, Paris, Paris Alma, Paris Apfel, Paris de Moros, Paris jaune, Paris vert, Pomme Paris, Rouge de Marosszek et Rother Parisapfel.

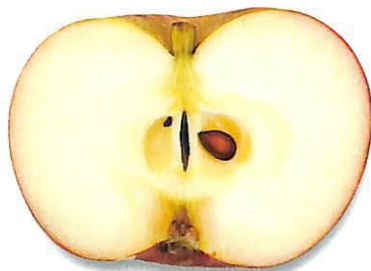


NB : variété très ancienne ; on pense actuellement qu'elle viendrait de Transylvanie orientale (centre de la Roumanie).

Fruits ronds, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif lavé de rouge ; chair blanche, à saveur acidulée et parfumée.



May Queen



Type : à croquer.
Origine : Worcester,
 R.-U., 1888.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.

Fruits aplatis, au pourtour irrégulier, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif lavé de rouge profond, avec quelques stries. Chair jaune, ferme et compacte, à saveur peu commune, parfois âpre.



NB : variété autostérile nécessitant un pollinisateur compatible ; les fruits se conservent bien.

À droite : la May Queen se distingue par sa texture croquante.



McIntosh

NB : arbres de moyenne vigueur, sujets au chancre en zone humide, résistants à l'oïdium et à la rouille. Les fruits se conservent bien, mais perdent parfois un peu de leur saveur. Variété ayant donné naissance à de nombreuses mutations.

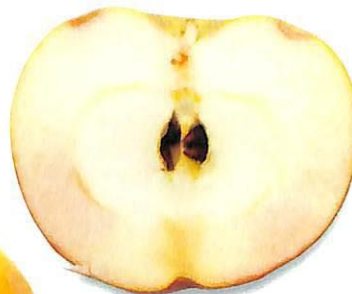
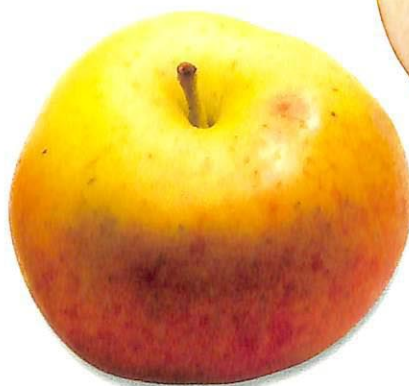


Fruits ronds, au pourtour souvent irrégulier, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif fortement lavé de rouge bleuâtre foncé, avec quelques stries et tachetures ; chair blanche plutôt tendre, fine et très juteuse, à saveur vineuse agréable et sucrée.

Type : à croquer.
Origine : Dundela, comté de Dundas, Ontario, Canada, 1796, introduite vers 1870.
Parenté : ? Fameuse ou Saint Lawrence (femelle) x inconnu.
Floraison : précoce.
Synonymes : M'Intosh, Mac Intosh, Mac Intosh Red, Mac-Intosh, Mac-Intosh Red, MacIntosh, MacIntosh Red, Mackintosh, Mackintosh Red, Makintos, Mc-Intosh Red, McIntosh Red et Mekintos.

McLellan

Fruits aplatis, d'au moins 7 cm de diamètre ; épiderme vert vif ; chair blanchâtre plutôt ferme, fine et très tendre, à saveur acidulée et sucrée.



NB : arbres de moyenne vigueur ; fruits mûrissant à la fin de l'automne.

Type : à croquer.
Origine : Woodstock, Connecticut, É.-U., vers 1780.
Parenté : inconnue.
Floraison : précoce.
Synonymes : Lilac, M'Clellan's, M'Lellan, M'Lellan's, Mac-Lellan, MacLellan, Martin, Mc Lellan, McClelan, McClellan et Mek-Lellan.

Megumi

Type : à croquer.
Origine : Corée-du-Sud, 1967.
Parenté : Ralls Janet x Jonathan.
Floraison : tardive.



Fruits légèrement coniques, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert jaunâtre vif lavé de rouge rosé ; chair crème, ferme, à texture grossière, à saveur très sucrée.

NB : arbres fructifiant naturellement, à faible croissance ; porte-greffes très nanisants à éviter.



Melon

Type : à croquer.
Origine : East Bloomfield, comté d'Ontario, New York, É.-U., vers 1800, introduite en 1845.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.
Synonymes : Amerikanischer Melonen Apfel, Amerikansk Melonaeble, Melon Apple, Melon de Norton, Melon Norton, Norton, Norton Watermelon, Norton's Melon, Pomme melon d'Amérique, Pomme Norton et Watermelon.

Fruits ronds, mais au pourtour irrégulier, franchement anguleux, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme jaune citron vif teinté de vert et lavé de rouge, avec quelques tachetures et des veines rugueuses ; chair d'un blanc jaunâtre ferme, fine, croquante et tendre, à saveur acidulée et parfumée.

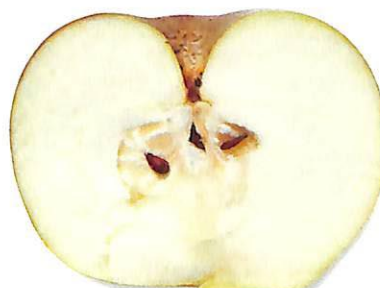
NB : arbres sensibles aux gelées et à faible croissance, impropres à une culture sur porte-greffes très nanisants ; fertiles mais alternants ; éclaircir les fruits, à consommer avant la fin de l'hiver si conservés.



Type : à cuire.
Origine : variété connue vers la fin du XVIII^e siècle.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.
Synonymes : Bellefleur de France, Brietling, Burton's Beauty, Capp Mammoth, Femme de ménage, Flanders Pippin, Gelbe Tellerapfel, German Spa, Gloria Mundi, Harlow Pippin, Libra, Livre, Lord Combermere, Ménagerie, Mère-de-ménage, Pfund, Queen Emma, Rambour d'Amérique, Red German, Riesenapfel, Teller et Winter Colmar.

Mère de Ménage

Fruits au pourtour quelque peu irrégulier, parfois aplatis, de 7 cm de diamètre au plus ; épiderme vert-jaune vif lavé de rouge foncé, à stries et rugosités ; chair verdâtre, ferme, croquante, de texture assez grossière et plutôt sèche, à saveur acide.



Ci-dessus : Mère de Ménage est une pomme d'excellente qualité.

NB : les fruits se conservent trois à quatre mois

Merton Beauty

Type : à croquer.

Origine : John Innes Institute, Merton, Londres, R.-U., 1933.

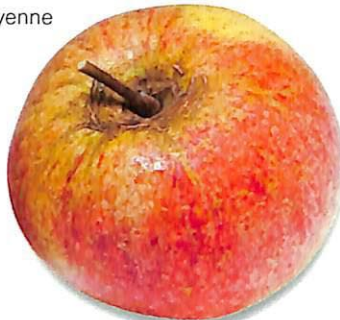
Parenté : Ellison's Orange (femelle) x Cox's Orange Pippin (mâle).

Floraison : mi-saison.



Fruits ronds, de 7 cm de diamètre au plus ; épiderme vert-jaune vif lavé de rouge rosé, avec quelques rugosités ; chair crème, ferme, fine et juteuse, à saveur anisée caractéristique.

NB : arbres de moyenne vigueur ; fruits à consommer de préférence deux semaines après la cueillette.



Ci-dessus : Merton Beauty, une belle variété facile à cultiver et qui donne toujours une bonne récolte.

Merton Russet



NB : arbres très vigoureux, à cultiver de préférence sur porte-greffe nanisant.

Fruits ronds, légèrement coniques, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert jaunâtre vif, avec de nombreuses rugosités ; chair crème, ferme, croquante et tendre, à saveur acidulée et sucrée.



Type : à croquer.

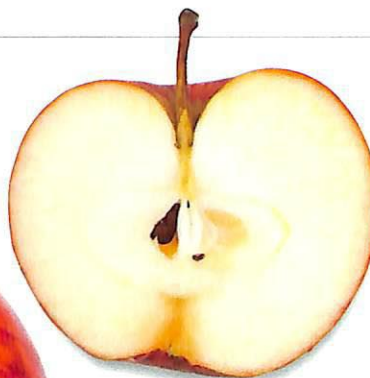
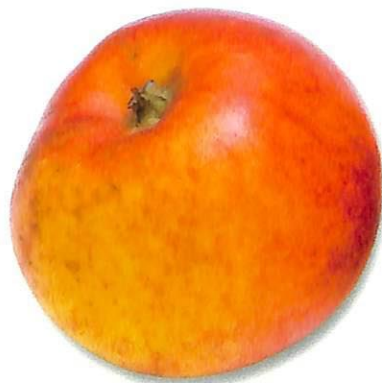
Origine : John Innes Institute, Merton, Londres, R.-U., 1921 (baptisée en 1943).

Parenté : Sturmer Pippin (femelle) x Cox's Orange Pippin (mâle).

Floraison : précoce.

Mimi

Fruits ronds, au pourtour légèrement irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif fortement lavé de rouge foncé, tacheté ; chair jaune, fine et tendre, à saveur acidulée et sucrée.



NB : arbres de moyenne vigueur.

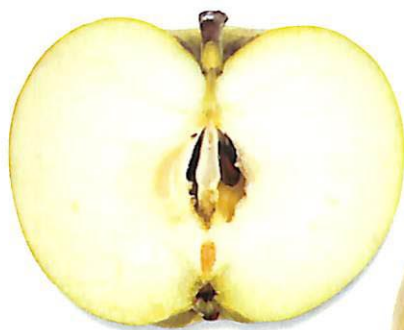
Type : à croquer.

Origine : Institut de sélection végétale IVT, Wageningen, Pays-Bas, 1935.

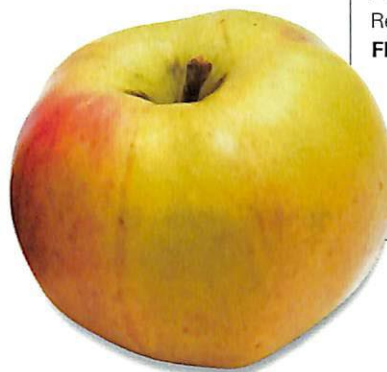
Parenté : Jonathan (femelle) x Cox's Orange Pippin (mâle).

Floraison : mi-saison.

Minister von Hammerstein



Fruits aplatis, au pourtour irrégulier, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif ; chair crème, ferme, à saveur sucrée et acidulée.



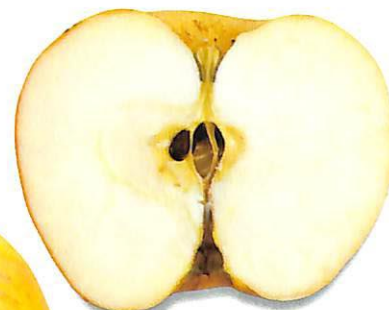
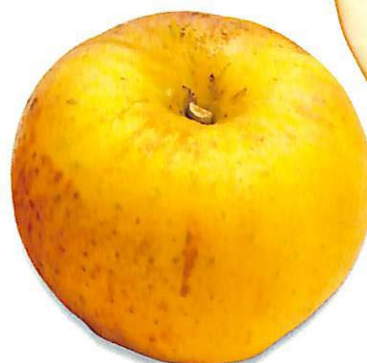
Type : à croquer.
Origine : Geisenheim, Allemagne, 1882.
Parenté : Landsberger Reinette (femelle) x inconnu.
Floraison : précoce.
Synonymes : Gammershtein, Hamerstainska, Hammerstein et Hammerstenovo.

NB : arbres de moyenne vigueur, sensibles à l'oïdium et au chancre si les conditions de culture sont mauvaises.

Mitchelson's Seedling

Type : à cuire.
Origine : Kingston-upon-Thames, Surrey, R.-U., 1851
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.
Synonymes : Mitchelson's Seedling, Mitchelson et Mitchelson's Seedling of Hogg.

Fruits ronds, au pourtour légèrement irrégulier, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune profond lavé de rouge rosé marbré clair ; très légères rugosités ; chair d'un blanc jaunâtre, ferme, à saveur acidulée.

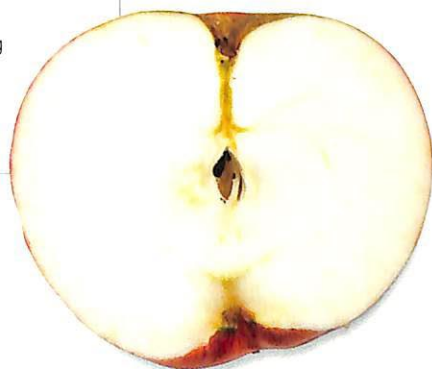


NB : les fruits complètement mûrs peuvent être consommés crus ou conservés deux à trois mois.

Monarch

Type : à cuire.
Origine : Chelmsford, Essex, R.-U., 1888, introduite en 1918.
Parenté : Peasgood's Nonsuch (femelle) x Dumelow's Seedling (mâle).
Floraison : mi-saison.

Fruits ronds, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif lavé de rouge, légèrement strié ; chair blanche plutôt tendre, à texture assez grossière, juteuse, à saveur acidulée.



NB : fruits facilement meurtris ; ils donnent une compote juteuse, pas aussi acidulée que la Bramley ; arbres vigoureux, en partie autofertiles.

Montfort

Type : à croquer.
Origine : Woodford Green, Essex, R.-U., vers 1928.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.

NB : variété autostérile nécessitant un pollinisateur compatible pour la fructification. Fruits se conservant jusqu'à quatre mois.

Fruits aplatis, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme jaune verdâtre vif lavé de rouge ; chair d'un blanc verdâtre, ferme et croquante, à saveur acidulée.



Ci-dessus : la Montfort, une pomme alléchante à saveur veloutée.

Montmedy

Fruits quelque peu aplatis, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme jaune-vert fortement lavé de rouge, avec quelques rugosités.

NB : en raison de sa floraison tardive, variété prédestinée aux régions sujettes aux gelées de printemps.

Type : à croquer.
Origine : Italie, inventoriée en 1864.
Parenté : inconnue.
Floraison : tardive.



Mors de Veau

Fruits légèrement arrondis, au pourtour irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune fortement lavé de rouge ; chair d'un blanc verdâtre, ferme et fine, à saveur acidulée.

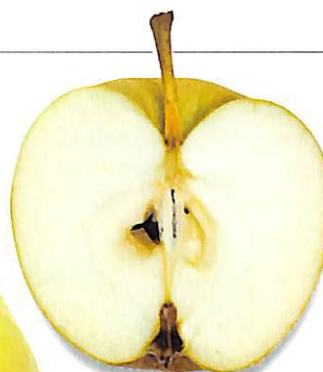
NB : variété rarement cultivée.

Type : à croquer.
Origine : Suisse, 1948.
Parenté : inconnue.
Floraison : tardive.



Moss's Seedling

Fruits ronds, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune lavé de rouge formé de stries et de taches ; chair crème, croquante et juteuse.



NB : saveur similaire à celle de Cox's Orange Pippin.

À droite : les fruits mûrs se caractérisent par une peau striée et mouchetée.

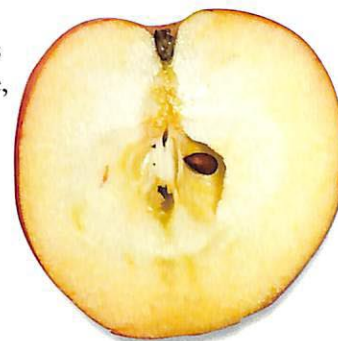
Type : à croquer.
Origine : Newport, Shropshire, R.-U., vers 1955.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.



Mother

Type : à croquer.
Origine : Boston, comté de Worcester, Massachusetts, É.-U., inventoriée en 1844.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.
Synonymes : American Mother, Gardener's Apple, Mother Apple, Mother of America, Mother of the Americans, Mutter Apfel, Mutterapfel, Queen, Queen Anne et Queen Mary.

Fruits coniques, au pourtour irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif très lavé de rouge foncé, parfois sous la forme de marbrures ou de stries ; chair d'un blanc jaunâtre, plutôt ferme et très juteuse, à saveur parfumée caractéristique.

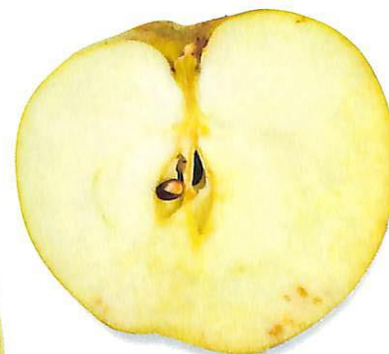


NB : fruits à peau très cireuse ayant besoin d'un maximum de soleil pour être au mieux de leur saveur ; arbres en partie autofertiles.

Moti

Type : à croquer.
Origine : Carpates occidentales roumaines, 1958.
Parenté : inconnue.
Floraison : tardive.
Synonymes : Moate et Motate.

Fruits ronds, parfois légèrement bosselés, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif ; chair crème, très ferme, à saveur acidulée et sucrée.



NB : fleurissant tardivement, elle peut être cultivée dans les régions à gelées printanières tardives.

Mount Rainier

Fruits coniques, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune terne fortement lavé de rouge ; chair jaunâtre, fine et croquante, à saveur parfumée très sucrée.



NB : arbres de moyenne vigueur.

À droite : les fruits sont plus rouges sur la joue exposée au soleil.

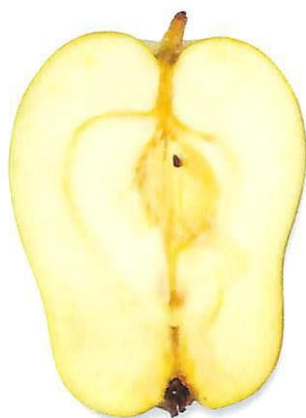
Type : à croquer.
Origine : ? Pays-Bas, vers 1929.
Parenté : inconnue.
Floraison : précoce.



Museau de Lièvre

NB : les fruits se conservent cinq à six mois.

Museau de lièvre est une appellation générique qui fait référence à une famille de pommes de même forme, mais de diverses couleurs et saveurs. Les grands fruits coniques mesurent 5 cm de diamètre en moyenne. Selon les variétés, la chair crème peut être très acide ou douce et parfumée.



Type : à croquer.
Origine : France.
Parenté : inconnue.
Floraison : variable.
Choix de variétés :
 Museau de lièvre blanc,
 Museau de lièvre jaune,
 Museau de lièvre rouge,
 Museau de lièvre rouge du Béarn et Museau de lièvre de septembre.

Mutsu

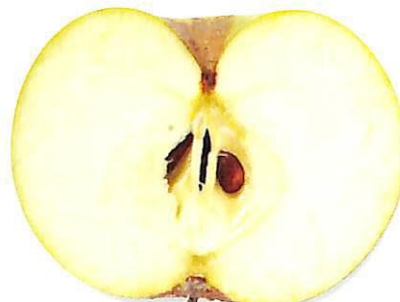


Fruits au pourtour irrégulier, de 7 cm de diamètre au plus ; épiderme vert-jaune vif à rugosités ; chair crème, ferme, fine et juteuse, à saveur légèrement sucrée, quelque peu acide, mais rafraîchissante et agréable.

NB : variété triploïde très sensible à la tavelure, au feu bactérien et à l'oïdium ; les fruits se conservent trois à six mois et peuvent servir à la fabrication de cidre.

À gauche : cette variété porte le nom de la province de Mutsu, premier lieu de culture supposé.

Type : à croquer et à cuire.
Origine : Japon, 1930.
Parenté : Golden Delicious (femelle) x Indo (mâle).
Floraison : mi-saison.
Synonyme : Crispin.



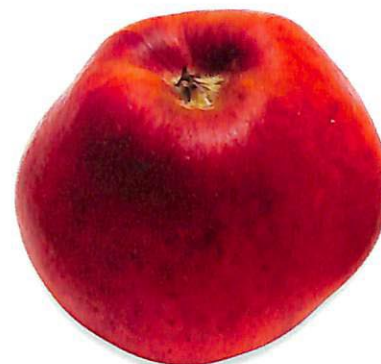
Neild's Drooper



Fruits au pourtour légèrement irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif fortement lavé de rouge, présentant quelques rugosités ; chair d'un blanc verdâtre, croquante, tendre et aqueuse, à saveur acide.

NB : le nom de la variété vient du port retombant (*drooper*) caractéristique des arbres.

À gauche : la saveur des fruits mûrs est très complexe.

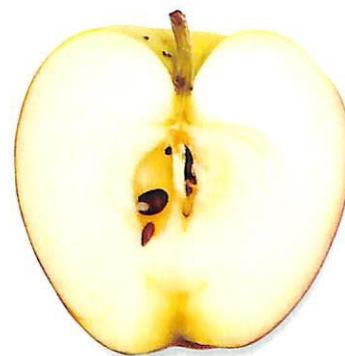


Type : à cuire et à croquer.
Origine : Woburn, Bedfordshire, R.-U., 1915-1916.
Parenté : inconnue.
Floraison : tardive.

Nemtesc cu Miezul Rosu

Type : à croquer.
Origine : Roumanie, 1948 (probablement bien plus ancienne).
Parenté : inconnue.
Floraison : précoce.
Synonyme : Cu Miezul Rosu.

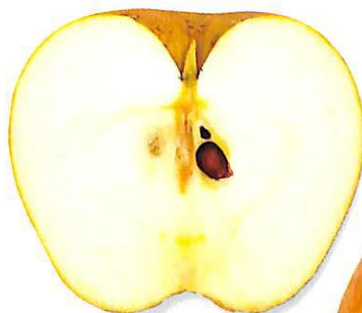
Fruits coniques, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif fortement lavé de rouge, légèrement strié ; chair tendre, à texture grossière, à saveur acidulée.



NB : cette variété originaire de Roumanie et fructifiant sur lambourdes a fait l'objet d'études de fertilité.

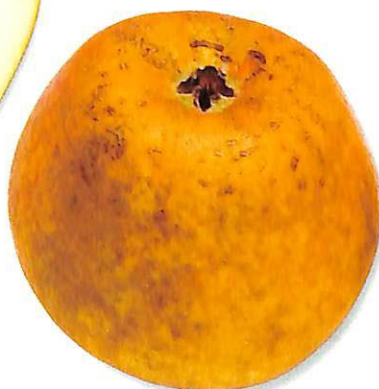
Neue Goldparmane

Type : à croquer.
Origine : Allemagne, 1951
Parenté : ? Golden Winter Pearmain (femelle) x Parker's Grey Pippin (mâle).
Floraison : précoce.
Synonymes : Strauwaldds Goldparmane et Strauwaldds Neue Goldparmane.



NB : sa floraison tardive la prédestine aux régions sujettes aux gelées printanières tardives.

Fruits ronds à légèrement coniques, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert clair lavé de rouge orangé, avec des rugosités irrégulières ; chair jaune pâle, ferme et fine, à riche saveur sucrée.



Newton Wonder

Fruits légèrement aplatis, ronds à irréguliers dans leur pourtour, dépassant les 6 cm de diamètre ; épiderme vert vif lavé et parfois strié de rouge foncé ; chair crème, à texture assez grossière, modérément juteuse, à saveur acidulée.



NB : bonne tenue des fruits à la cuisson ; structure légère et moelleuse ; compote plus sucrée que la Bramley. Bonne conservation. Arbres vigoureux, résistant aux maladies, en partie autofertiles.

Type : à cuire.

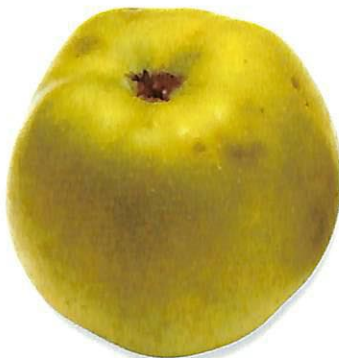
Origine : King's Newton, Melbourne, Derbyshire, R.-U., introduite vers 1887.

Parenté : ? Dumelow's Seedling (femelle) x ? Blenheim Orange (mâle).

Floraison : mi-saison.

Newtown Pippin

Fruits légèrement aplatis, au pourtour irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif avec quelques rugosités et taches plus sombres ; chair crème, ferme, fine et juteuse, à saveur empreinte d'une certaine richesse.



NB : variété que Thomas Jefferson a rendue célèbre en la cultivant dans son verger à Monticello.

Type : à croquer.

Origine : Newton, Long Island, New York, É.-U., avant 1759.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Synonymes : Albemarle, American Newtown Pippin, Back Creek, Brookes Pippin, Coxe's Green Newton Pippin, Green Winter Pippin, Hampshire Greening, Hunt's Mountain Pippin, Neujorker Reinette, New York Greening, New York Pippin, Ohio Green Pippin, Pepin vert de Newton, Virginia Pippin, White Newton Pippin et Yellow Newton Pippin.

Newtown Spitzenburg

Fruits ronds à légèrement coniques, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif fortement lavé de rouge, légèrement moucheté ; chair crème, ferme, de structure grossière, à saveur acidulée et sucrée.



NB : variété parfois confondue avec Esopus Spitzenburg ; arbres vigoureux mais sujets à l'alternance ; bonne conservation des fruits.

Type : à croquer.

Origine : Newton, Long Island, New York, É.-U., inventoriée en 1817.

Parenté : inconnue.

Floraison : précoce.

Synonymes : Barrett's Spitzenburg, Burlington, Burlington Spitzenburg, English Spitzenburg, Joe Berry, Kountz, Kountz, Matchless, Ox-Eye, Queen of the Dessert, Spiced Ox-Eye, Spitzemberg, Spitzenburgh et Vandevere of New York.

Nolan Pippin

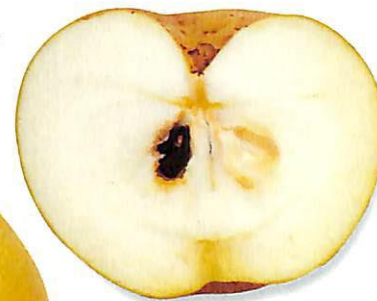
Type : à croquer.

Origine : Colchester, Essex, Angleterre, R.-U., 1920.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Fruits légèrement aplatis, au pourtour quelque peu irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert à rugosités brun cannelle irrégulières ; chair blanche, croquante et dure, à saveur acidulée et sucrée.



NB : arbres vigoureux ; bonne conservation des fruits.

Type : à croquer.

Origine : ? France

Parenté : inconnue.

Floraison : précoce.

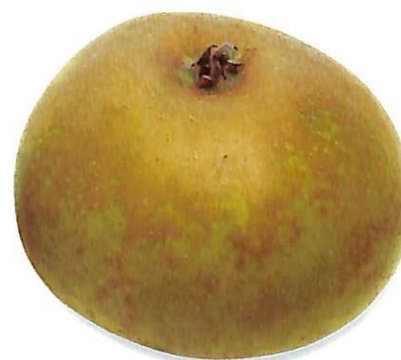
Synonymes : Alter Nonpareil, Bespodobnoe starinnoe, Duc d'Arseil, English Nonpareil, Golden Russet Nonpareil, Groene Reinette, Gruener Reinette, Hunt's Nonpareil, Loveden's Pippin, Nonpareil Old, Original Nonpareil, Pomme Poire, Reinette Franche, Reinette Nonpareil, Reinette Sans Pareille, Reinette Verte et Unvergleichliche Reinett.

Non-pareille



Fruits aplatis au pourtour irrégulier, de 6 cm de diamètre au plus ; épiderme vert jaunâtre à rugosités et tachetures irrégulières ; chair d'un blanc verdâtre, fine et juteuse, à saveur légèrement acide et agréablement parfumée.

NB : arbres sains et fertiles ; les fruits se conservent bien.



Nonsuch Park

Type : à croquer.

Origine : Angleterre, R.-U., décrite en 1831.

Parenté : inconnue.

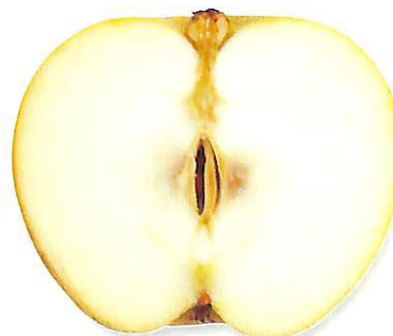
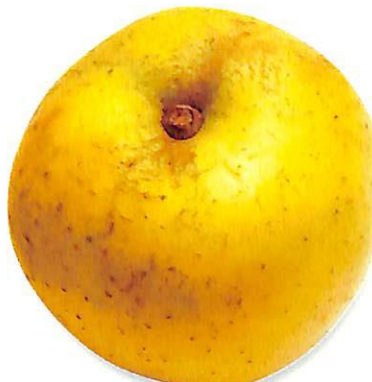
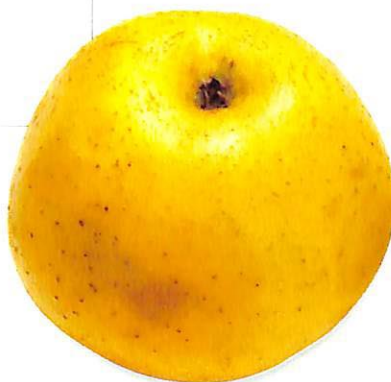
Floraison : mi-saison.

Synonymes :

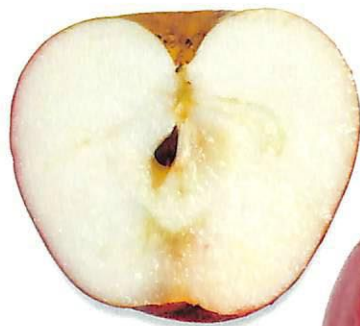
Nonesuch Park et Nonsuch Park Apple.

Fruits légèrement aplatis, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif moucheté ; chair d'un blanc verdâtre, ferme et croquante.

NB : variété commémorant un parc de chasse à courre créé par Henry VIII, roi d'Angleterre ; fruits à peau cireuse.



Norfolk Royal



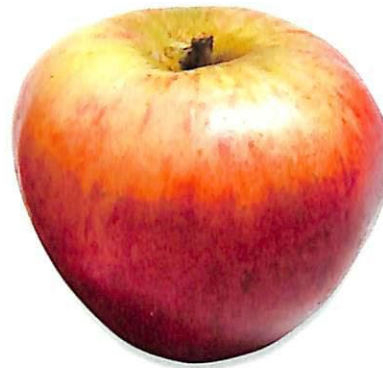
Fruits coniques, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif lavé de rouge foncé, parfois sous la forme de stries ; chair crème modérément ferme, croquante et très juteuse, à saveur sucrée et agréable rappelant le melon.

Type : à croquer.

Origine : North Walsham, Norfolk, R.-U., vers 1908.

Parenté : semis accidentel.

Floraison : mi-saison.



NB : fruits ne se conservant pas bien, meilleurs juste cueillis. La Norfolk Royal Russet est la mutation rugueuse de cette variété.

Norman's Pippin

Fruits ronds, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif à légères rugosités ; chair d'un blanc verdâtre, tendre, à riche saveur sucrée.



Type : à croquer.

Origine : ? Flandres, inventoriée en 1900.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

NB : arbres manquant parfois de vigueur ; fruits bons pour le jus et le cidre.

À droite : coloration uniforme et peau cireuse chez les fruits mûrs.



Normandie

Fruits au pourtour légèrement irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif lavé de rouge foncé, légèrement strié ; chair d'un blanc verdâtre, tendre et sèche, fade.

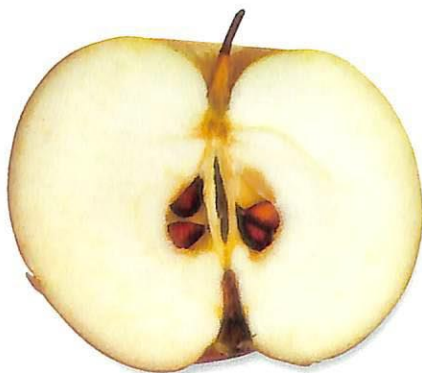
NB : sa floraison tardive la destine aux régions sujettes à des gelées printanières tardives.

Type : à croquer.

Origine : ? France, 1948.

Parenté : inconnue.

Floraison : très tardive.



Northern Greening

Type : à cuire.

Origine : ? Angleterre, R.-U., inventoriée dès 1826.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Synonymes : Cowarn
Queening, Cowarne
Queening, Cowarne Seedling,
Gruener Englischer Pepping,
John, Kirk Langley Pippin,
Langley Pippin, Old Northern
Greening, Verte du Nord,
Walmer Court et Woodcock.

Fruits ronds, au pourtour légèrement irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune lavé de rouge foncé, avec quelques mouchetures et rugosités ; chair crème, modérément ferme, de texture légèrement grossière, juteuse, à saveur acide.



NB : probablement l'ancêtre de bien des pommes de cuisine de l'ère victorienne ; fruits se conservant bien ; arbres productifs et résistants aux maladies, supportant les hivers rigoureux.

Type : à croquer.

Origine : East Bloomfield, New York, É.-U., vers 1800, introduite en 1840.

Parenté : inconnue.

Floraison : tardive.

Synonymes : King Apple,
King's Apple, Severnui
Razvedchik, Severnui Shpion,
Spaeher des Nordens,
Spaeher des Nordens et Spy.

Northern Spy

Fruits au pourtour irrégulier, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune fortement lavé de rouge foncé, avec quelques mouchetures ; chair jaune, plutôt ferme, juteuse et sucrée, à saveur agréable.



Ci-dessus : la joue du fruit exposée au soleil est lavée de rouge.

NB : variété résistante au puceron lanigère, a été utilisée comme parente pour la création de porte-greffes ; arbres vigoureux sujets à l'alternance ; fruits à maturité tardive se conservant bien.

Nottingham Pippin

Type : à croquer.

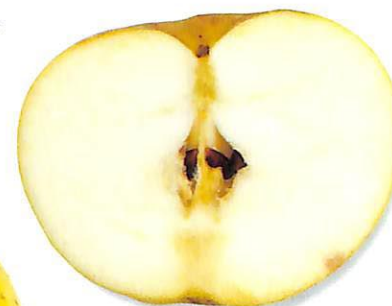
Origine : ? Nottingham, R.-U., vers 1815.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Synonymes : Pepping
von Nottingham et Pippin
of Nottingham.

Fruits au pourtour irrégulier, légèrement aplatis, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif, présentant quelques rugosités ; chair blanche, fine et tendre, à saveur vineuse sucrée.



NB : arbres vigoureux fructifiant naturellement. Variété autostérile nécessitant un pollinisateur compatible.

Nova Easygro

Type : à croquer.

Origine : Centre de recherche agricole, section canadienne, Kentville, Nouvelle-Écosse, 1956, introduite en 1971.

Parenté : Spartan (femelle) x semis résistant à la tavelure (mâle).

Floraison : mi-saison.

Fruits au pourtour légèrement irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme jaune verdâtre vif fortement lavé de rouge et légèrement strié ; chair blanchâtre, ferme, croquante, modérément juteuse, à saveur acidulée et agréable.



NB : arbres vigoureux résistant à la tavelure, à la rouille et, dans une moindre mesure, au feu bactérien et à l'oïdium.

Old Fred

Fruits aplatis, de 7 cm de diamètre au plus ; épiderme vert-jaune terne lavé de rouge rosé, légèrement strié ; chair crème, ferme et fine, à saveur acidulée.

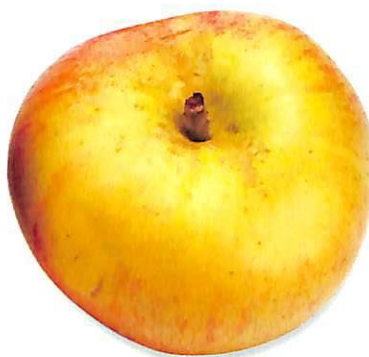
NB : rarement cultivée, la variété Old Fred a reçu le nom du pépiniériste qui l'a créée.

Type : à croquer.

Origine : Eynsham, Oxford, R.-U., exposée en 1944.

Parenté : Allington Pippin (femelle) x Court Pendu Plat (mâle).

Floraison : mi-saison.



Ontario

Fruits légèrement aplatis, au pourtour irrégulier, d'au moins 7 cm de diamètre ; épiderme vert-jaune vif très fortement lavé de rouge foncé, légèrement strié ; chair crème, croquante, très juteuse, à saveur plutôt acide.

Type : à croquer et à cuire.

Origine : Paris, Ontario, Canada, vers 1820.

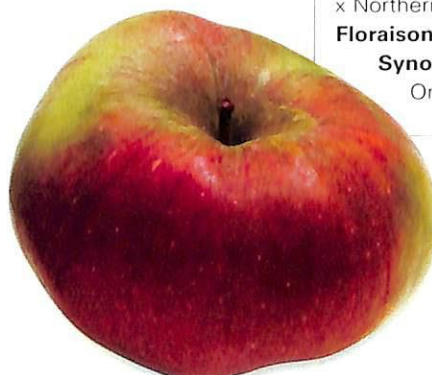
Parenté : Wagener (femelle) x Northern Spy (mâle).

Floraison : mi-saison.

Synonyme : Ontarioapfel.

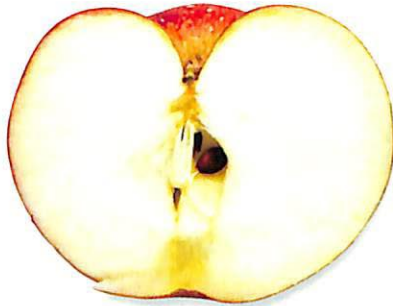


NB : fleurs résistant aux intempéries ; fruits se conservant bien, mais meurtrissures rapides ; fruits à chair fondante, de bonne tenue à la cuisson ; arbres de moyenne vigueur ; il existe également un clone tétraploïde (à 4 jeux de chromosomes).



Opalescent

Type : à croquer.
Origine : Xenia, Ohio, É.-U.,
 introduite en 1899.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.



Fruits coniques, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif fortement lavé de rouge ; chair crème, ferme et croquante, à saveur sucrée rappelant la fraise.



NB : variété parente de Shenandoah ; fruits également bons à cuire.

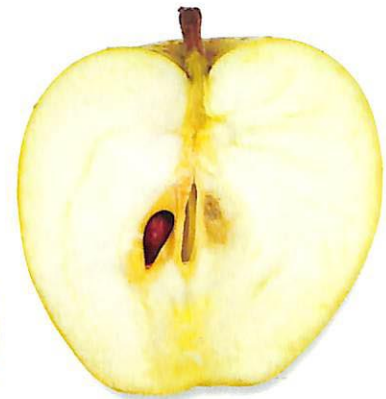
À droite : Opalescent est très appréciée pour son excellente saveur.



Orin

Type : à croquer.
Origine : préfecture de Fukushima, Japon, avant 1942.
Parenté : Golden Delicious (femelle) x Indo (mâle).
Floraison : très précoce.

Fruits coniques, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif à rugosités et mouchetures ; chair crème, ferme et juteuse, sucrée et parfumée, à saveur de miel.



NB : variété triploïde, deux pollinisateurs sont requis pour la fructification ; arbres fructifiant sur brindilles.

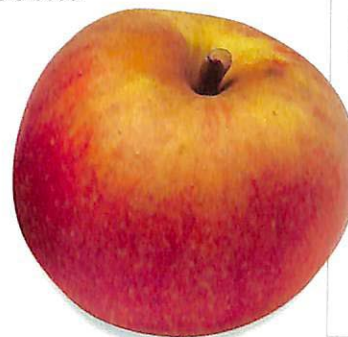
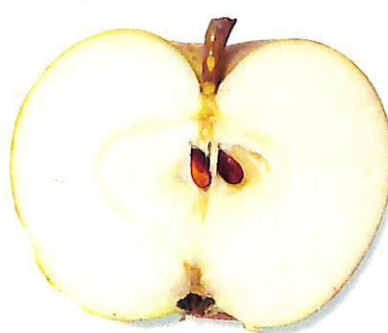
Orléans (Reinette d')



Ci-dessus : à maturité, cette variété dégage un arôme complexe.

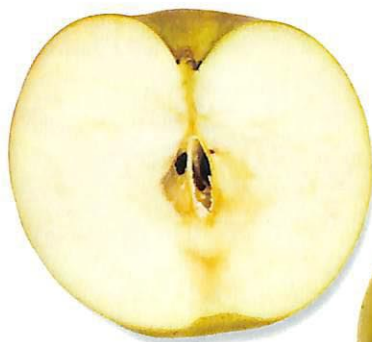
Fruits légèrement aplatis, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune lavé de rouge orangé, avec des stries et quelques rugosités ; chair crème ferme, fine et assez peu juteuse, à saveur rappelant la Blenheim.

NB : arbres de moyenne vigueur, rustiques et fertiles, réussissant bien dans les endroits chauds.



Type : à croquer.
Origine : inconnue ; supposée française, décrite en 1776.
Parenté : inconnue.
Floraison : tardive.
Synonymes : Aurore, Cardinal Pippin, Doerell's Grosse Gold Reinette, Madame Calpin, New York Reinette, Orleans Reinette, Pearmain d'or, Reinette d'Aix, Reinette de Breil, Reinette Golden, Reinette Triomphante, Ronde Belle-Fleur, Starklow's Bester, Triumph Reinette, Winter Ribston, Yellow German Reinette et Zimni Shafran.

Osnabrücker Reinette



Fruits ronds, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif à rugosités irrégulières ; chair crème, fine et tendre, à saveur sucrée très vineuse.

NB : fruits se conservant cinq mois ; arbres à croissance vigoureuse dès leur jeunesse, formant une grande couronne arrondie.



Type : à croquer.
Origine : Osnabrück, Hanovre, Allemagne, vers 1802.
Parenté : semis accidentel.
Floraison : mi-saison.
Synonymes : De Grawe Foos-Renet, Franz Joseph von Eggers Reinette, Französische Goldereinette, Gold-Reinette, Graawe Fos-Renet, Graue Osnabrücker Reinette, Graue Reinette von Canada, Osnabrücker grau überzogene Reinette, Reinette aigre, Reinette d'Osnabrück, Reinette grise d'Osnabrück, Renet Osnabrukskii et Rotgraue Kelch-Reinette

Oxford Conquest

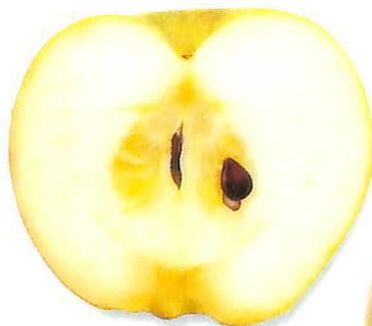
Fruits au pourtour légèrement irrégulier, plutôt aplatis, de plus de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune terne lavé de rouge orangé, avec quelques rugosités ; chair crème plutôt dure, à saveur acide.



NB : variété autostérile nécessitant un pollinisateur compatible pour la fructification.

Type : à croquer.
Origine : Eynsham, Oxford, R.-U., 1927.
Parenté : Blenheim Orange (femelle) x Court Pendu Plat (mâle).
Floraison : mi-saison.

Oxford Hoard



Fruits au pourtour irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert jaunâtre vif, légèrement moucheté ; chair crème, à texture grossière, ferme, coriace, à saveur parfumée et sucrée.

NB : arbres très vigoureux ; peau du fruit parfois très cireuse.



Type : à croquer.
Origine : Eynsham, Oxford, R.-U., exposée en 1943.
Parenté : Sturmer Pippin (femelle) x Golden Russet (mâle).
Floraison : précoce.

Type : à croquer.

Origine : ? Angleterre, avant 1800

Parenté : inconnue.

Floraison : précoce.

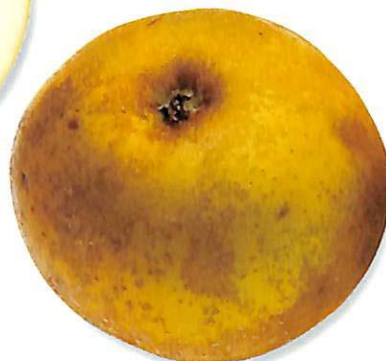
Synonymes : Broker's Pippin, Graue Reinette, Jadrac Parkeruv, Kozhanyi renet, Lederapfel, Parker, Parker Peppin, Parker's Grey Pippin, Parkerova, Parker's Grauer Peppin, Parker's Pippin, Pepin gris de Parker, Peppina Parker, Pippin de Parker, Pomme Parker, Poppina Parker, Reinette Grise de Pfaffenhofen, Sanct-Nicolas Reinette, Spencer's Pippin et Zizzen-Apfel.

Parker's Pippin



NB : variété réussissant bien sur porte-greffe nanisant ; c'est l'une des parentes de Neue Goldparmane.

Fruits ronds à oblongs, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert clair présentant des rugosités ; chair crème, assez croquante et ferme, à saveur acidulée et légèrement parfumée.



Peck's Pleasant

Type : à croquer.

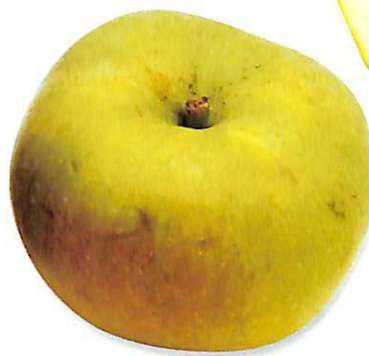
Origine : Rhode Island, É.-U., inventoriée en 1832.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Synonymes : Dutch Greening, Peck, Peck Pleasant, Waltz Apple et Watts Apple.

Fruits ronds, au pourtour légèrement irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif, à légères mouchetures et tachetures ; une surcoloration rouge orangé peut parfois en partie virer au rose. Chair jaunâtre, croquante, à saveur parfumée, acidulée et sucrée.



NB : arbres de vigueur moyenne, sujets à l'alternance.

Pero Dourado

Type : à croquer.

Origine : Portugal, 1952.

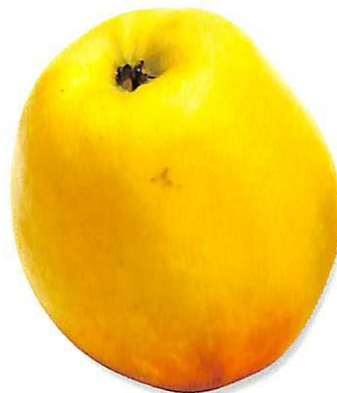
Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Fruits coniques à oblongs, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif lavé de rouge rosé, avec quelques rugosités ; chair crème, ferme et fine, à saveur acidulée.



Ci-dessus : Pero Dourado et sa forme en pointe caractéristique.



NB : cette variété rarement cultivée a été prise pour sujet d'une recherche sur l'identification des cultivars.

Petit Pippin

Fruits ronds, au pourtour légèrement irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif avec des taches plus sombres et des rugosités ; chair crème, tendre, à saveur parfumée sucrée.

NB : les fruits sont meilleurs à la fin de l'été.

Type : à croquer.

Origine : Centre de recherche d'East Malling, Kent, R.-U., 1948.

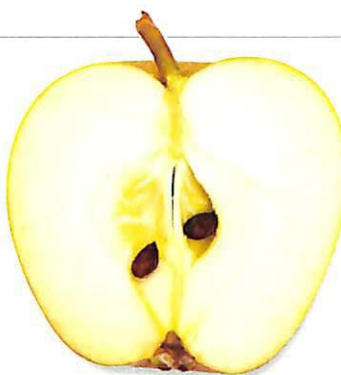
Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.



Pig's Nose Pippin

Fruits grossièrement coniques, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune lavé de rouge vif, avec quelques rugosités, points et taches ; chair crème, fine et croquante, à saveur sucrée.



NB : fruits se conservant jusqu'au milieu de l'hiver uniquement.

À droite : variété cultivée pour l'attrait qu'exerce son nom étrange (pépin de nez de cochon).

Type : à croquer.

Origine : ? Hereford, R.-U., décrite en 1884.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.



Pigeon de Jérusalem

Type : à croquer.

Origine : France, inventoriée fin XVII^e.

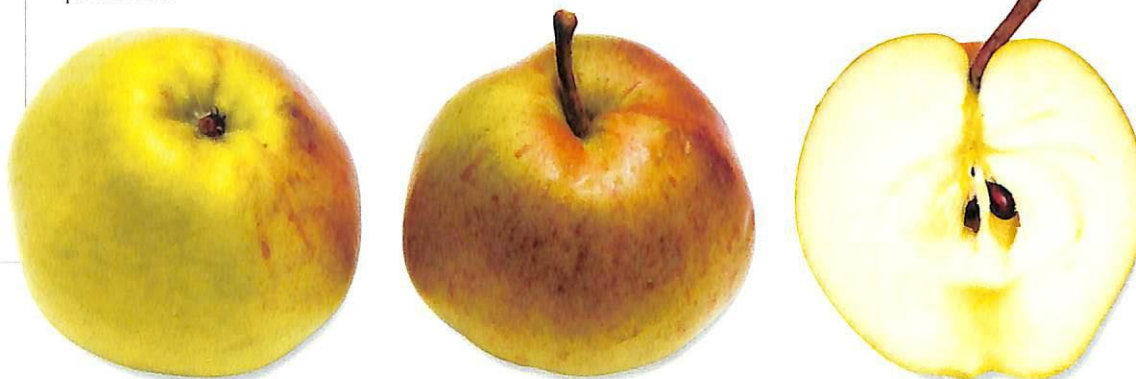
Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Synonymes : Cœur de pigeon, Gros pigeon rouge, Gros pigeonnet rouge, Gros-cœur de pigeon, Jérusalem, Pigeon, Pigeon d'Hiver, Pigeon Rouge, Pigeonnet de Jérusalem et Pomme de Jérusalem.

Fruits grossièrement coniques, au pourtour très irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert clair fortement lavé de rouge rosé, légèrement strié ; chair blanche, ferme et fine, à saveur acidulée et légèrement parfumée.

NB : arbres vigoureux fructifiant naturellement ; fruits également utilisables en cuisine.



Pink Lady

Type : à croquer.

Origine : Australie, 1979.

Parenté : sélection de Cripps Pink (Lady Williams x Golden Delicious).

Floraison :
mi-saison.

Fruits légèrement coniques à oblongs, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme jaune lavé d'un orange rosé caractéristique ; chair crème, croquante, ferme et très sucrée.

NB : variété ayant besoin d'un long été pour mûrir et prendre sa coloration typique ; sensible au puceron rose du pommier, à la tavelure ; arbres fertiles ; fruits se conservant bien ; importante variété commerciale.



Pinner Seedling

Type : à croquer.

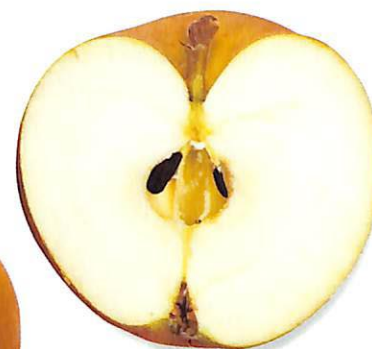
Origine : Pinner, Middlesex, R.-U., 1810.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Synonymes : Carel's Seedling, Carle's Seedling, Carrel's Seedling, Carrell's Seedling, Pinner et Pinner's Seedling.

Fruits ronds, légèrement coniques, au pourtour parfois irrégulier, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif lavé de rouge rosé, présentant quelques rugosités (recouvrant parfois tout le fruit) ; chair blanchâtre teintée de vert, croquante et juteuse, à saveur sucrée.



NB : fruits se conservant bien, utilisables pour leur jus ou la fabrication de cidre.

Pitmaston Pineapple

Type : à croquer.

Origine : Witley, R.-U., vers 1785.

Parenté : Golden Pippin (femelle) x inconnu.

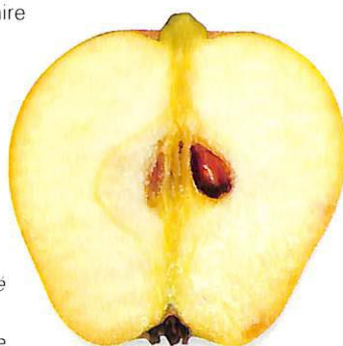
Floraison : précoce.

Synonymes : Ananas de Pitmaston, Pine-Apple, Pineapple, Pineapple Pippin, Pitmaston Pine, Pitmaston Pine Apple et Reinette d'Ananas.

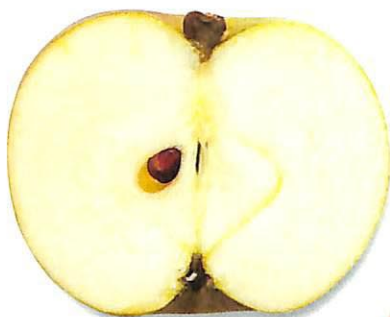
Fruits légèrement coniques, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune terne finement parsemé de rugosités ; chair crème à jaunâtre, ferme, juteuse, à riche saveur sucrée caractéristique.

NB : saveur similaire à l'ananas, d'où son nom ; arbres petits, à port érigé, parfaits pour les petits jardins.

À droite :
cette vieille variété se distingue par une saveur insolite.



Pixie



NB : variété résistante aux maladies, qui réussit sur porte-greffe nanisant. Récoltes parfois surabondantes, il faut éclaircir les fruits, qui se conservent bien.

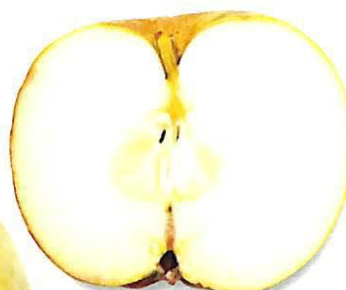
Fruits légèrement aplatis, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme d'un jaune verdâtre vif fortement lavé de rouge, à stries et rugosités ; chair crème, croquante et plutôt juteuse, à belle saveur parfumée, quelque peu acidulée.



Type : à croquer.
Origine : National Fruit Trials, Wisley, Surrey, R.-U., 1947.
Parenté : Cox's Orange (femelle) x inconnu.
Floraison : mi-saison.

Pomme Crotte

Fruits aplatis, au pourtour irrégulier, de plus de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif fortement lavé de rouge foncé ; chair crème, sucrée et juteuse.



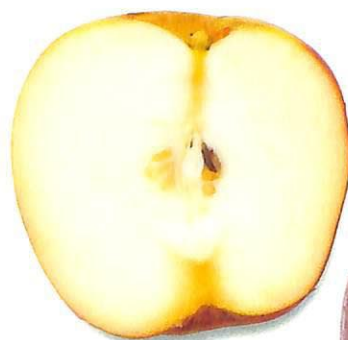
NB : arbres de moyenne vigueur.

À droite : la joue du fruit exposée au soleil prend une teinte rouge.

Type : à croquer.
Origine : France, 1947.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.



Pomme d'Amour



NB : arbres de moyenne vigueur.

Tout à droite : Pomme d'amour, rouge comme la friandise du même nom.

Fruits ronds, au pourtour légèrement irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif lavé de rouge orangé, légèrement strié ; chair d'un blanc jaunâtre, ferme, à saveur légèrement sucrée et acidulée.



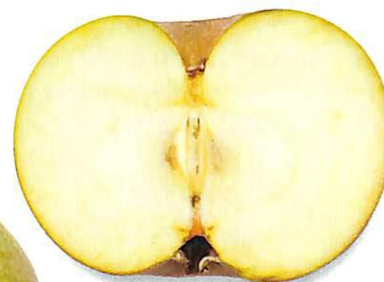
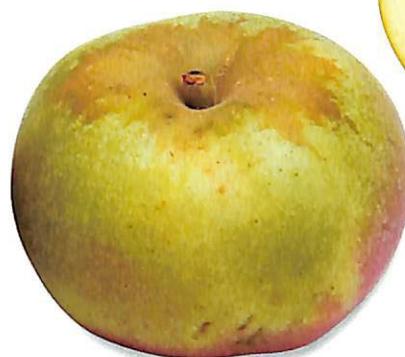
Type : à croquer.
Origine : France, 1947.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.



Pomme d'Enfer

Type : à croquer.
Origine : Allier, 1948.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.

Fruits ronds à légèrement coniques, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert terne fortement lavé de rouge, à veines rugueuses ; chair d'un blanc verdâtre, à saveur acide.



NB : arbres pouvant manquer de vigueur ; fruits utilisés par nos grand-mères pour parfumer les armoires.

Pomme de Choux à Nez Creux

Type : à cuire.
Origine : Cher, 1948.
Parenté : inconnue.
Floraison : tardive.

Fruits aplatis, au pourtour irrégulier, d'au moins 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif présentant quelques rugosités ; chair jaunâtre, tendre, juteuse et acide.



NB : sa floraison tardive la destine aux régions sujettes aux gelées printanières tardives.

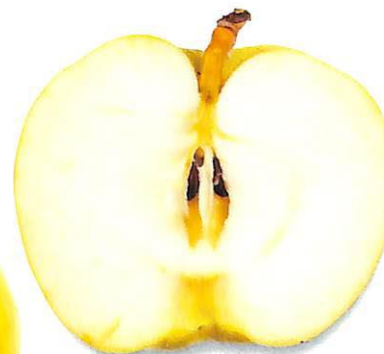
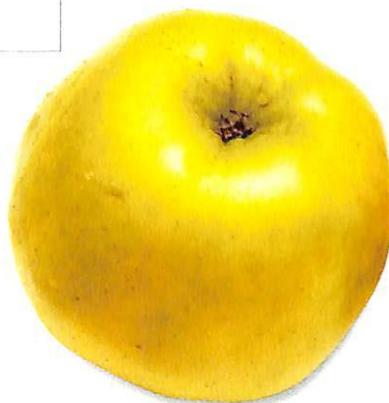
À gauche : les fruits adoptent des couleurs variées.



Pomme de Fer

Type : à croquer.
Origine : France, décrite en 1948.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.

Fruits aplatis, au pourtour irrégulier, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif lavé de rouge, légèrement strié ; chair crème.



NB : variété parente de Canada Baldwin ; les fruits se conservent bien et peuvent être utilisés cuits.

Pomme de Feu

Fruits ronds, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif, couvert de pruine cireuse ; chair crème, ferme et fine, à saveur légèrement acidulée.

NB : variété rarement cultivée.

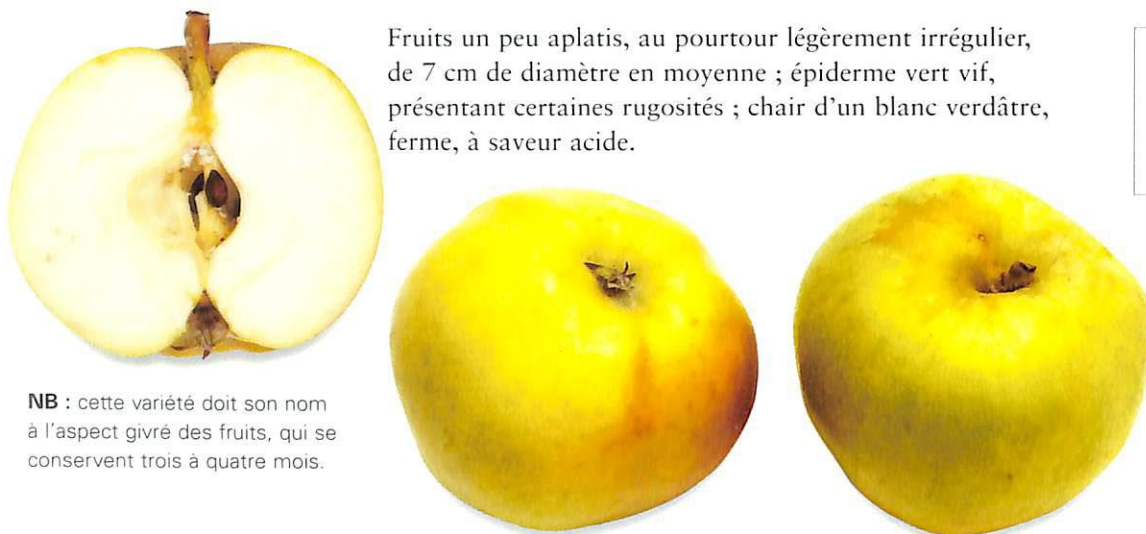
Type : à cuire.
Origine : France, 1948.
Parenté : inconnue.
Floraison : tardive.



Pomme de Glace

Fruits un peu aplatis, au pourtour légèrement irrégulier, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif, présentant certaines rugosités ; chair d'un blanc verdâtre, ferme, à saveur acide.

Type : à cuire.
Origine : France, 1948.
Parenté : inconnue.
Floraison : tardive.

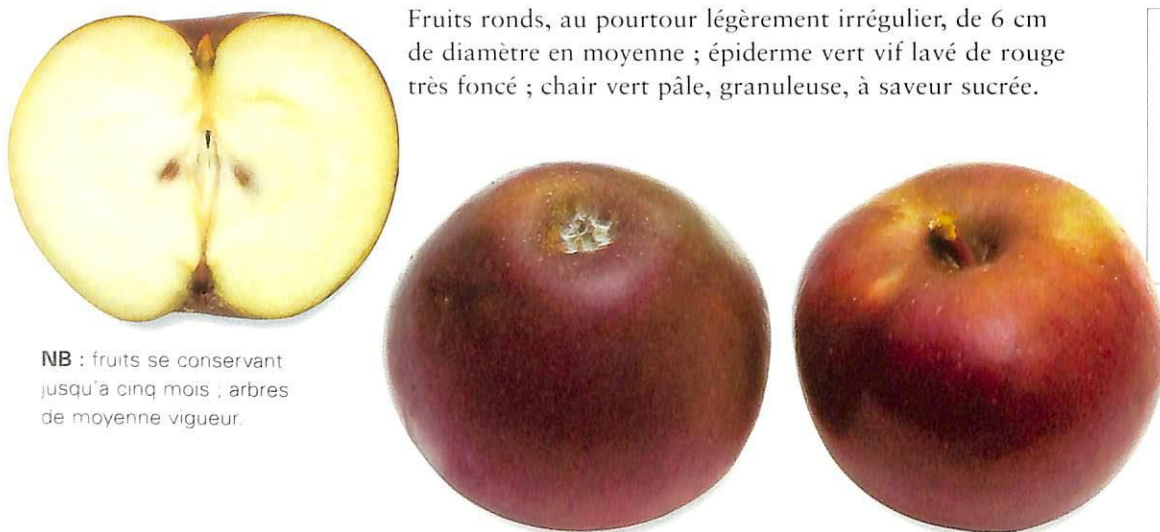


NB : cette variété doit son nom à l'aspect givré des fruits, qui se conservent trois à quatre mois.

Pomme Noire

Fruits ronds, au pourtour légèrement irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif lavé de rouge très foncé ; chair vert pâle, granuleuse, à saveur sucrée.

Type : à croquer.
Origine : France, 1973.
Parenté : inconnue.
Floraison : tardive.
Synonymes : Grosse Pomme Noire, Black American, Black Apple et Violette Glacée.



NB : fruits se conservant jusqu'à cinq mois ; arbres de moyenne vigueur.

Pommerscher Krummstiel

Type : à croquer.
Origine : Université technique de Berlin, Allemagne, 1967.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.

Fruits au pourtour irrégulier, d'au moins 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif fortement lavé de rouge foncé ; chair blanchâtre, à saveur riche, légèrement parfumée.

NB : bonne conservation des fruits qui développent leur plein arôme quatre semaines après la cueillette.



Prairie Spy

Type : à croquer.
Origine : Ferme de sélection de fruits de l'université du Minnesota, Excelsior, É.-U., 1951.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.

Fruits ronds, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif fortement lavé de rouge foncé, avec quelques rugosités ; chair d'un blanc verdâtre, ferme et fine, à saveur sucrée et acidulée.



NB : arbres vigoureux et longévifs, fructifiant jeunes ; la saveur des fruits s'améliore à la conservation.

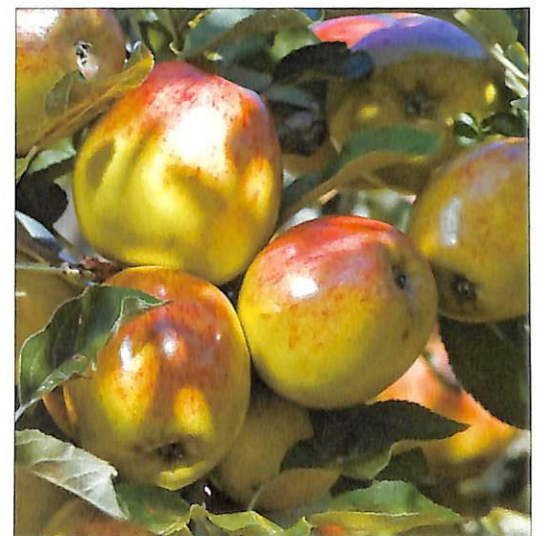
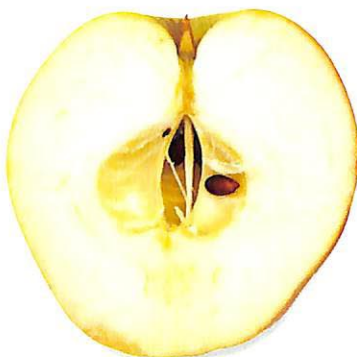


Type : à croquer.
Origine : Pays-Bas, 1945.
Parenté : Present van Engeland (femelle) x Brabant Bellefleur (mâle).
Floraison : précoce.

Present van Holland

Fruits coniques à ovales, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif lavé de rouge vif ; chair blanche, ferme, à texture grossière, à saveur acidulée.

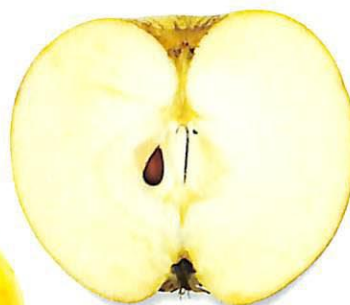
NB : arbres pouvant manquer de vigueur, variété impropre à la culture sur porte-greffe nanisant.



À droite : fruits à forme ovale caractéristique.

Prinses Beatrix

Fruits au pourtour irrégulier, de 7 cm de diamètre au plus en moyenne ; épiderme vert-jaune vif lavé de rouge vif, strié et tacheté ; chair crème, ferme, fine et plutôt coriace, à saveur acidulée.



NB : cette alléchante variété est rarement cultivée.

Type : à croquer.

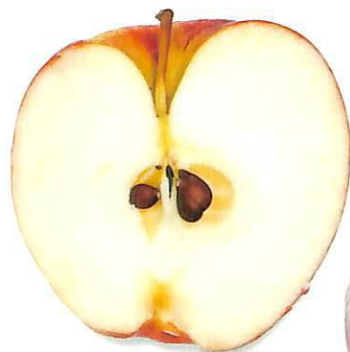
Origine : Laboratoire horticole, Wageningen, Pays-Bas, 1935.

Parenté : Cox's Orange Pippin (femelle) x Jonathan (mâle).

Floraison : mi-saison.

Prinses Irene

Fruits au pourtour légèrement irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif lavé de rouge, strié et tacheté ; chair blanc verdâtre, croquante, à saveur acidulée.



NB : variété à faible croissance, ne pouvant donc se développer correctement sur porte-greffe nanisant.



Type : à croquer.

Origine : Laboratoire horticole, Wageningen, Pays-Bas, 1935.

Parenté : Jonathan (femelle) x Cox's Orange Pippin (mâle).

Floraison : précoce.

Prinses Margriet

Fruits ronds à légèrement aplatis, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune lavé de rouge, avec des taches et des rugosités ; chair crème teintée de vert, à saveur acide.



NB : arbres de moyenne vigueur.

Type : à croquer.

Origine : Laboratoire horticole, Wageningen, Pays-Bas, 1935, introduite en 1955.

Parenté : Jonathan (femelle) x Cox's Orange Pippin (mâle).

Floraison : mi-saison.

Prinses Marijke

Type : à croquer.

Origine : Laboratoire horticole, Wageningen, Pays-Bas, 1935, introduite en 1952.

Parenté : Jonathan (femelle) x Cox's Orange Pippin (mâle).

Floraison : mi-saison.



Fruits ronds, légèrement aplatis, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif lavé de rouge foncé, avec des rugosités ; chair crème, fine, ferme et croquante, à saveur assez sucrée, acidulée et parfumée.

NB : variété à faible croissance, ne pouvant donc se développer correctement sur porte-greffe nanisant.



Queen Cox

Type : à croquer.

Origine : Ferme fruitière Appleby, Kingston Bagpuize, Berkshire, R.-U., 1953.

Parenté : ? Ribston Pippin (femelle) x inconnu.

Floraison : mi-saison.

Fruits ronds, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert lavé de rouge, légèrement strié ; chair crème, ferme, légèrement acide et juteuse, à riche saveur parfumée.



NB : clone de Cox's Orange Pippin, en plus coloré.

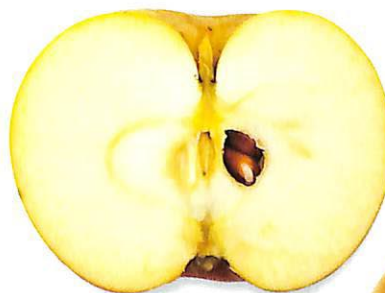
Racine Blanche

Type : à cuire.

Origine : France, 1947.

Parenté : inconnue.

Floraison : tardive.

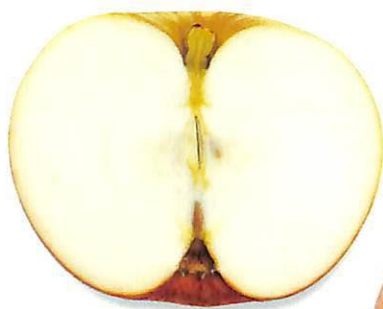


Fruits légèrement aplatis, au pourtour quelque peu irrégulier ; épiderme vert-jaune vif lavé de rouge, avec des rugosités ; chair jaunâtre, de texture plutôt grossière, à saveur acide.

NB : sa floraison tardive la destine aux régions sujettes aux gelées tardives.

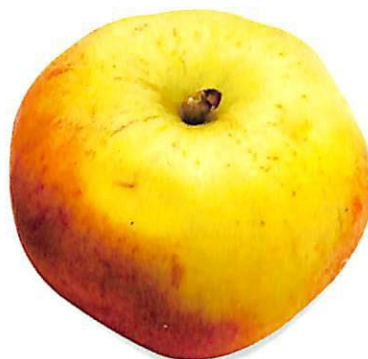


Rampale



NB : sa floraison tardive la destine aux régions sujettes aux gelées tardives.

Fruits aplatis, au pourtour quelque peu irrégulier, de 6 cm de diamètre au plus ; épiderme vert-jaune lavé de rouge, avec quelques taches et rugosités ; chair blanchâtre, croquante, à saveur parfumée, vineuse et sucrée.

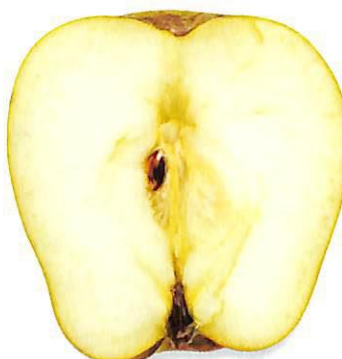


Type : à croquer.
Origine : France, 1947.
Parenté : inconnue.
Floraison : tardive.

Réale d'Entraygues

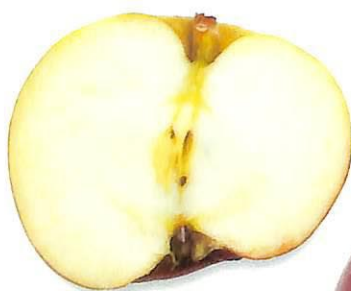
Fruits coniques à oblongs, pouvant atteindre 8 cm de diamètre ; épiderme vert-jaune vif, légèrement tacheté ; chair d'un blanc jaunâtre, très ferme, à saveur parfumée, très sucrée.

NB : variété généralement cultivée sur haute tige ; régions chaudes à éviter.



Type : à croquer.
Origine : France, inventoriée en 1947, mais probablement bien plus ancienne.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.
Synonyme : Reinette de Pons.

Réaux



NB : variété cultivée dans les départements de la Meuse et de la Marne, et en Argonne ; fruits se conservant jusqu'à cinq mois.

Fruits aplatis, au pourtour assez irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif fortement lavé de rouge ; chair crème, ferme et fine, à saveur sucrée, acidulée et légèrement parfumée.



Type : à croquer.
Origine : France, inventoriée en 1895.
Parenté : inconnue.
Floraison : tardive.
Synonyme : Réau.

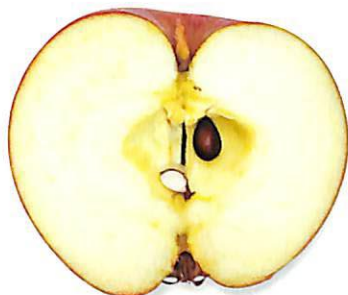
Red Dougherty

Type : à croquer.

Origine : Twyford, Hawkes Bay, Nouvelle-Zélande, introduite en 1930.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.



NB : variété récemment utilisée dans des programmes de sélection pour la création de pommes adaptées aux climats secs.

Fruits ronds, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune lavé de rouge, strié et tacheté ; chair blanc verdâtre, ferme, fine et dure, à saveur sucrée et acidulée.



Red Granny Smith

Type : à croquer.

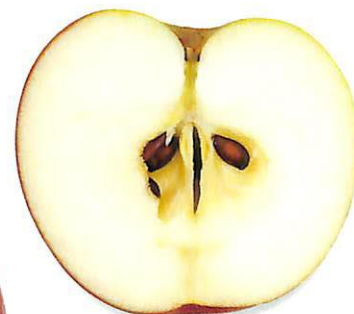
Origine : Australie-Occidentale, date inconnue.

Parenté : ? Granny Smith (femelle) x ? Jonathan (mâle).

Floraison : mi-saison.

Synonymes : Batt's Seedling et Red Gem.

Fruits ronds à légèrement coniques, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif fortement lavé de rouge, strié et tacheté ; chair crème, ferme et croquante, à saveur acidulée.



NB : arbres de moyenne vigueur ; la Lady Williams est parfois cultivée sous cette appellation.

Red Statesman

Type : à croquer.

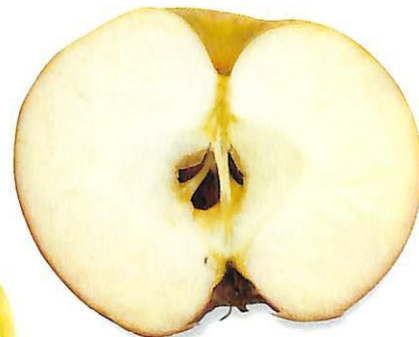
Origine : Nouvelle-Zélande, découverte en 1914.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Synonyme : Warrior.

Fruits ronds, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif fortement lavé de rouge, avec des stries et des points ; chair crème pâle, ferme, à saveur acidulée à acide.



NB : clone de la variété australienne Statesman, en plus coloré.

Reid's Seedling

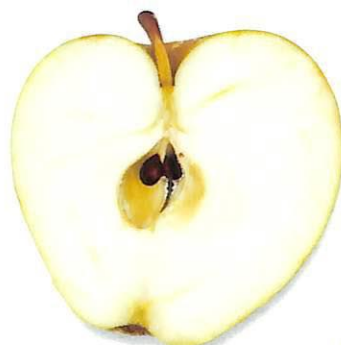
Fruits ronds, parfois légèrement irréguliers ou coniques, d'au moins 7 cm de diamètre ; épiderme vert clair lavé de rouge carmin, avec des stries et de petites taches rugueuses ; chair crème, de texture assez grossière, à saveur acidulée et sucrée.

Type : à croquer.
Origine : Richill, comté d'Armagh, Irlande du Nord, vers 1880-1890.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.



NB : chair parfois ponctuée de rose.

Reinette à Longue Queue



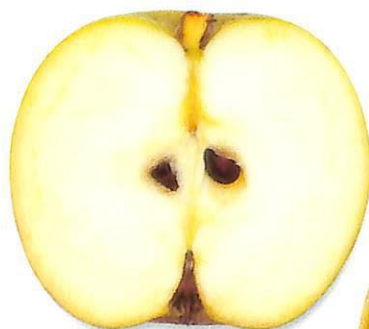
NB : variété mentionnée dans l'*Encyclopédie du jardinage* de M. Loudon (1822). Les fruits ont leur pleine saveur l'été, peu de temps après la cueillette ; ils ne se conservent pas bien.

Fruits ronds à coniques, d'au moins 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert jaunâtre vif ; chair d'un blanc verdâtre, ferme, de texture assez grossière, à saveur douceâtre, légèrement parfumée.



Type : à croquer.
Origine : France, inventoriée en 1831.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.
Synonymes : Reinette à la Longue Queue et Reinette à Longue Queue.

Reinette Clochard



NB : parenté difficile à établir car cultivée sous une multitude de noms ; arbres de moyenne vigueur, fructifiant régulièrement.

Fruits ronds, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif, parsemé de rugosités et tachetures ; chair jaunâtre, fine, à saveur sucrée, acidulée et parfumée.

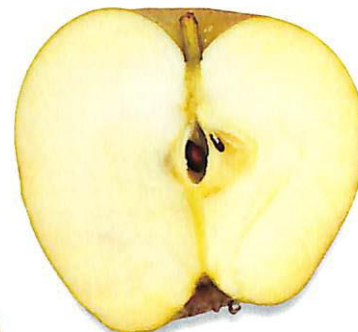


Type : à cuire et à croquer.
Origine : France, connue vers les années 1850.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.
Synonymes : Clochard, Clochard de Gâtine, de Parthenay, Reinette Clocharde, Reinette de Parthenay, Reinette Parthenaise, Reinette von Clochard, Renet Klosar, Rochelle et Roux Brillant.

Reinette d'Anjou

Type : à croquer.
Origine : Belgique
 ou Allemagne, inventoriée
 dès 1817.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.
Synonyme :
 Reinette Blanche.

Fruits ronds à légèrement coniques, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif, avec une forte surcoloration allant du rose au rouge ; chair crème, à saveur acidulée, légèrement sucrée et parfumée.

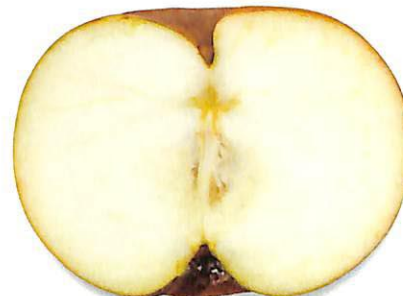


NB : variété toujours cultivée commercialement en France, similaire à la Reinette Verte ; arbres rustiques, vigoureux et fertiles ; les fruits se conservent jusqu'à cinq mois.

Reinette de Brucbrucks

Type : à croquer.
Origine : France, 1947.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.

Fruits aplatis, à pourtour très irrégulier, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert fortement lavé de rouge, avec quelques rugosités ; chair crème, ferme, à texture grossière, à saveur acidulée et sucrée.

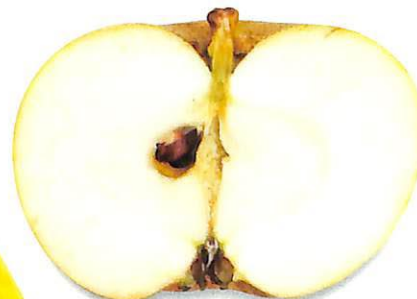


NB : arbres très vigoureux, à cultiver sur porte-greffe nanisant.

Reinette de France

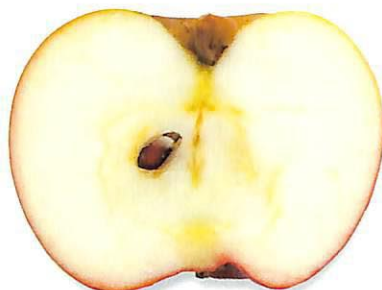
Type : à croquer.
Origine : France, 1948.
Parenté : inconnue.
Floraison : très tardive.
Synonymes : Court-Pendu de Tournay et Reinette d'Orléans.

Fruits ronds, légèrement aplatis, pouvant atteindre 7 cm de diamètre ; épiderme vert-jaune vif, lavé de rouge, avec quelques rugosités ; chair d'un blanc jaunâtre, ferme, à saveur acidulée, sucrée et légèrement parfumée.



NB : arbres très résistants mais de moyenne vigueur.

Reinette de Lucas



NB : arbres de moyenne vigueur.

Fruits légèrement aplatis, au pourtour irrégulier, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif fortement lavé de rouge foncé, avec quelques rugosités ; chair crème, ferme, croquante et fine, à saveur acidulée et légèrement sucrée.



Type : à croquer.

Origine : Belgique, inventoriée en 1872.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Synonymes : Lucas' Reinette, Lucas's Reinette et Reinette Lucas.

Reinette de Mâcon



NB : variété à floraison précoce, ne peut être cultivée dans les régions sujettes aux gelées tardives

Fruits plutôt aplatis, au pourtour légèrement irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert terne lavé de rouge foncé, à rugosités sombres ; chair crème, ferme et fine, à saveur acidulée légèrement sucrée.



Type : à croquer.

Origine : France, probablement Mâcon (Seine-et-Loire), inventoriée dès 1628.

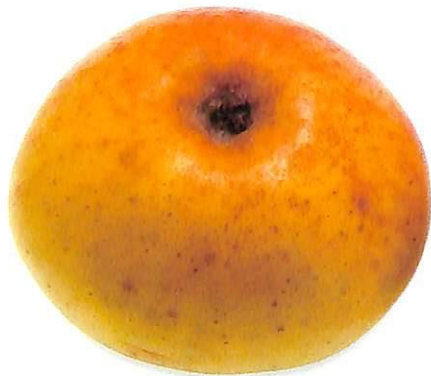
Parenté : inconnue.

Floraison : précoce.

Synonymes : Allman garenett, Allman laderrenett, Carpentin, Damason reinette, Double Reinette de Mâcon, Laderrenett, Leder Reinette, Leder-Apfel, Lederreinette, Rainette Double de Mazerus, Reinette Damson, Reinette Double de Maserus, Renet Damason, Reneta Damazonska et Styryjskie slynne jablko skorzane.

Reinette de Metz

Fruits légèrement aplatis, au pourtour quelque peu irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune terne lavé de rouge clair, avec quelques tachetures et rugosités ; chair blanche assez fine et tendre, à saveur sucrée, acidulée et légèrement parfumée.



NB : floraison précoce, ne se prêtant pas à la culture dans des régions à gelées tardives.

Type : à croquer.

Origine : ? France, décrite en 1934.

Parenté : inconnue.

Floraison : précoce.

Reinette du Canada

Type : à cuire et à croquer.

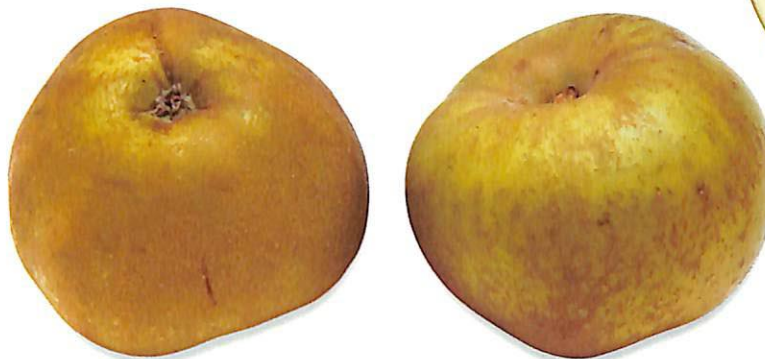
Origine : ? Normandie, inventoriée dès 1771.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Synonymes : Amerikanischer Romanite, Bamporta, Canada Blanc, Canada Pippin, Forbes's Large Portugal, German Green, Holländische Reinette, Janura, Kaiser-Reinette, Mala-Janura, Portugal Russet, Rambour de Paris, Reinette Grandville, Reinette Incomparable, Reinette Virginale, Sternreinette, Wahre Reinette, Weisse Antillische Winter Reinette et White Pippin.

Fruits au pourtour très irrégulier, légèrement aplatis, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune terne, présentant tachetures et rugosités ; chair crème, ferme, plutôt sèche, à texture grossière, à saveur sucrée et modérément parfumée.



NB : variété triploïde ; arbres vigoureux et très fertiles ; fruits se conservant bien.

Reinette Dubuisson

Type : à croquer.

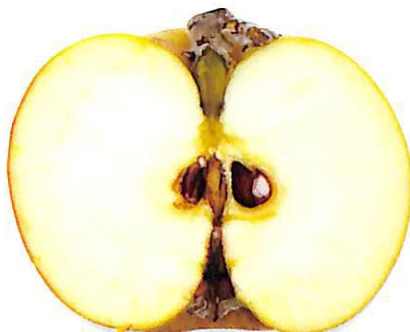
Origine : France, 1950.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Fruits légèrement aplatis, au pourtour irrégulier, pouvant atteindre 7 cm de diamètre ; épiderme vert-jaune vif légèrement lavé de rouge, avec quelques rugosités ; chair d'un blanc verdâtre teinté d'orange, ferme et grossière, à saveur acidulée.

NB : fruits se conservant jusqu'à six mois ; arbres généralement très fertiles et sans problème.



Type : à croquer.

Origine : Pays-Bas, décrite en 1760.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

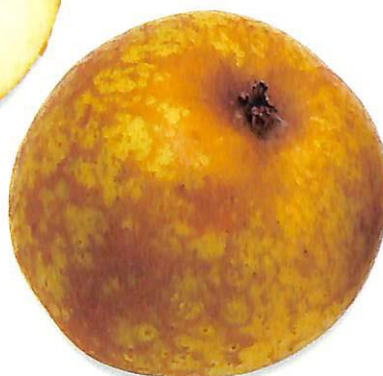
Synonymes : Character, Character of Drap d'Or, Charakter Reinette, Cimetière, Concombre des Chartreux, Drap d'Or, Gestricke Herbst Reinette, Gestricke Reinette, Heilige Julians Apfel, Julien, Karakter Reinette, Neetjes Apple, Netz Reinette, Pomme de Caractère, Reinette Brodée, Reinette Caractère, Reinette Filée, Reinette Valkenier, Saint Julian et Seigneur d'Orsay.

Reinette Marbrée



Fruits ronds, légèrement aplatis, pouvant atteindre 7 cm de diamètre ; épiderme vert-jaune terne marbré de rugosités ; chair blanchâtre compacte, juteuse et ferme, à saveur très sucrée et parfumée.

NB : arbres de moyenne vigueur ; fruits se conservant quatre mois ou plus.



Reinette Simirenko

Fruits ronds, au pourtour quelque peu irrégulier, d'au moins 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif marqué de rugosités ; chair d'un blanc verdâtre, tendre et croquante, à saveur acidulée.



NB : arbres de moyenne vigueur, très fertiles, même jeunes ; les fruits mûrs persistent sur l'arbre.

Type : à croquer.
Origine : Ukraine, décrite en 1895.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.
Synonymes : Reinette de Simirenko, Reinette Verte de Simirenko, Reinette Verte Incomparable, Renet Filibera, Renet P.F. Simirenko, Renet Simirenko, Simirenko, Simirenkova Reneta, Wood's Greening, Zelenyi renet Simirenko et Zeleomi renet Simirenko.

Reinette Thouin

Fruits ronds à coniques, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif marqué de rugosités et de tachetures ; chair d'un blanc verdâtre, ferme, croquante et à texture grossière, à saveur acidulée.

NB : arbre vigoureux et fertile ; conduite sur tuteur possible, mais réussit mieux cultivé sur haute tige.



Type : à croquer.
Origine : Beaumont, près de Montmorency, 1822.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.
Synonymes : Bonne Thouin, Renet Tuen, Thouin's Reinette et Thouins Reinette.

Reinette Verte



Fruits ronds, légèrement aplatis, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert jaunâtre à surcoloration rougeâtre, à rugosités et tachetures grisâtres ; chair blanc jaunâtre, tendre et juteuse, à saveur sucrée, vineuse, hautement parfumée.

NB : fruits se conservant plus de quatre mois ; convenant à la production de jus.

Tout à droite : en mûrissant, les fruits acquièrent un parfum sucré.



Type : à croquer.
Origine : inconnue.
Parenté : inconnue.
Floraison : tardive.



Type : à croquer.

Origine : Ribston Hall, Yorkshire, R.-U., à partir d'un semis apporté de Rouen et planté vers 1707.

Parenté : inconnue.

Floraison : précoce.

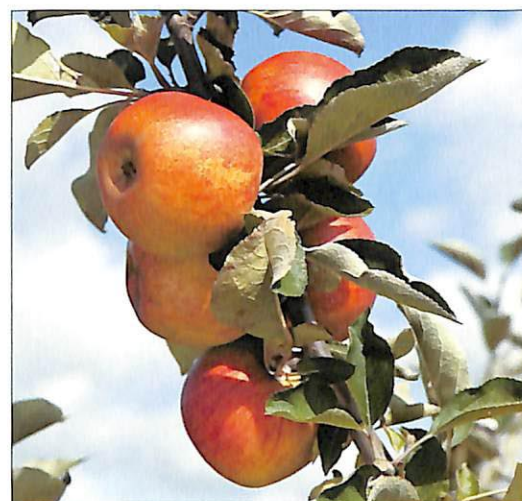
Synonymes : Beautiful Pippin, Formosa, Glory of York, Granatreinette, Jadrnac Ribstonsky, Kaiser Reinette, Lord Raglan, Nonpareille, Pepin de Ribston, Pomme granite, Poppina Ribston, Reinette de Traves, Reinette Grenade Anglaise, Ribstone, Ribstonov Pepin, Ridge, Rockhill's Russet et Travers.

Ribston Pippin

Fruits au pourtour légèrement irrégulier, de 7 cm de diamètre au plus ; épiderme vert-jaune à jaune terne, lavé de rouge orangé, strié, avec quelques rugosités ; chair jaune crème, ferme, à texture grossière et modérément juteuse, à riche saveur parfumée.

NB : probablement parente de Cox's Orange Pippin ; les fruits qui se conservent deux à trois mois dans des conditions optimales, ont le plus de saveur un mois environ après la cueillette ; arbres vigoureux et productifs, mais sujets au chancre sur sols humides. Une protection est conseillée sous les climats froids.

À droite : variété historique, Ribston Pippin vaut encore la peine d'être cultivée.



Richard Delicious

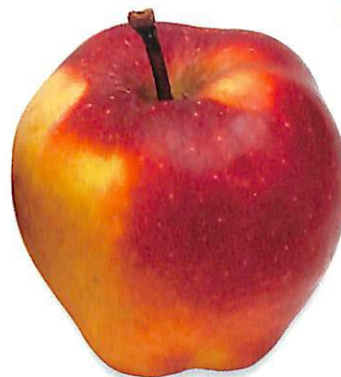
Type : à croquer.

Origine : inconnue.

Parenté : inconnue ; mutation supposée de Delicious.

Floraison : mi-saison.

Fruits ronds à coniques, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert lavé uniformément de rouge vif ; chair crème, sucrée et juteuse.



NB : variété importante au plan commercial dans l'Himachal Pradesh, État du nord de l'Inde ; également utilisée dans des programmes de sélection ; les fruits se gardent jusqu'à quatre mois.

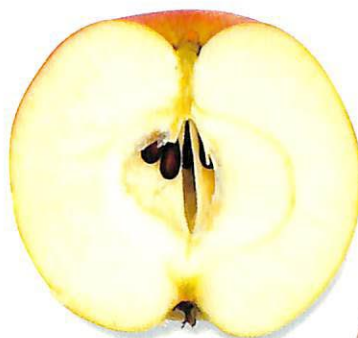
Roanoke

Type : à croquer.

Origine : Virginia Polytechnic Institute, Blacksburg, É.-U., introduite en 1949.

Parenté : Red Rome (femelle) x Schoharie (Northern Spy cross) (mâle).

Floraison : tardive.



Fruits ronds, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif fortement lavé de rouge foncé ; chair crème, croquante et juteuse, à saveur douce et délicate.



NB : arbres de vigueur moyenne, dont le nom célèbre une ville importante de Virginie.

Rode Wagenaar

Fruits coniques, au pourtour légèrement irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert fortement lavé de rouge foncé ; chair crème, croquante et juteuse, à saveur rafraîchissante.

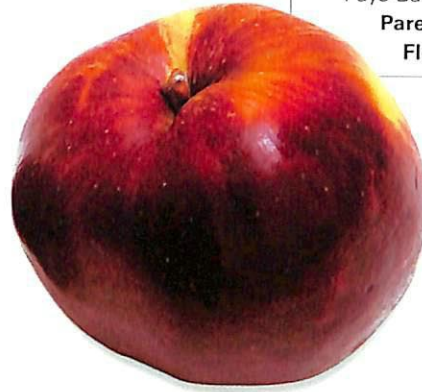
NB : arbres de moyenne vigueur.

Type : à croquer.

Origine : Institut de sélection végétale IVT, Wageningen, Pays-Bas, 1963.

Parenté : inconnue.

Floraison : précoce.



Rosa du Perche

Fruits légèrement aplatis, au pourtour très irrégulier, de 7 cm de diamètre au plus ; épiderme vert fortement lavé de rouge foncé ; chair blanche, plutôt fine, à saveur sucrée et parfumée.

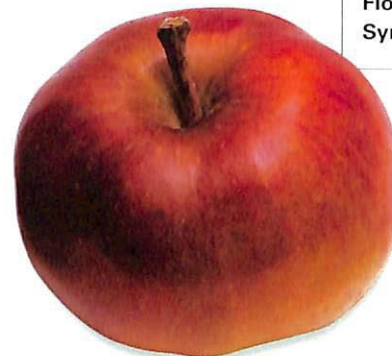
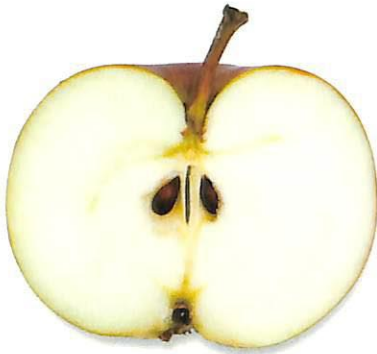
Type : à croquer.

Origine : France, décrite en 1947.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Synonyme : Pourprée.



NB : arbres réussissant bien dans un endroit abrité, sur sol bien drainé ; fruits excellents pour le cidre.

Rose de Benaue

Fruits aplatis, au pourtour légèrement irrégulier, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif fortement lavé de rouge foncé ; chair d'un blanc jaunâtre, ferme et assez tendre, à saveur acidulée et sucrée.

Type : à croquer.

Origine : ? Bordeaux, inventoriée en 1872.

Parenté : inconnue.

Floraison : tardive.

Synonymes : Bonne de mai, Cadillac, de Cadillac, Dieu, Dieudonné, Pomme de Cadillac, Rose (de Knoop), Rose de Hollande, Rose de Dropt, Rose de Hollande, Rose de la Benaue, Rose de mai, Rose du Dropt, Rose Tendre, Rosenapfel aus Benaue et Rozovka iz Benozha.



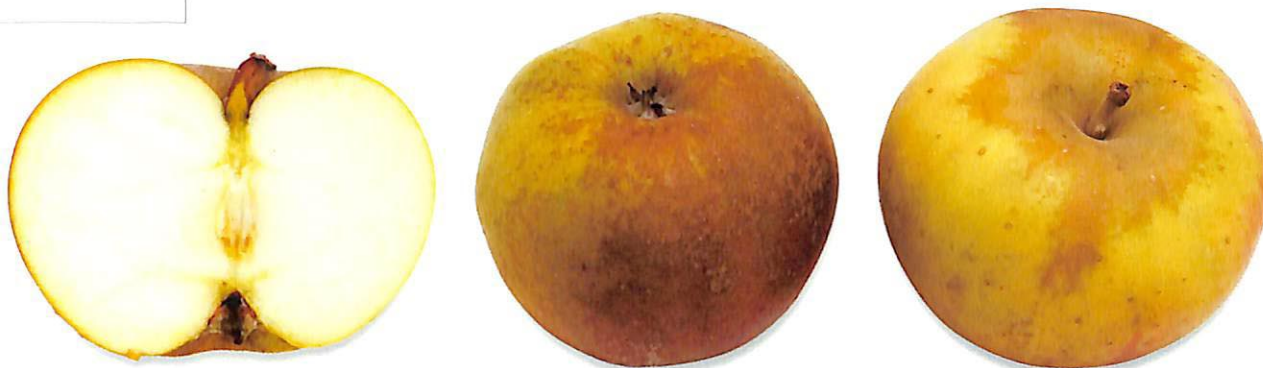
NB : fruits aussi utilisés cuits ; floraison tardive, réussit bien dans les zones sujettes à gelées printanières.

Rose de Bouchetière

Type : à croquer.
Origine : France, 1948.
Parenté : inconnue.
Floraison : précoce.

NB : variété rarement cultivée de nos jours.

Fruits aplatis, d'au moins 7 cm de diamètre ; épiderme vert vif, à rugosités réticulées ; chair d'un blanc verdâtre, fine mais un peu dure, à saveur sucrée.



Rose Double

Type : à croquer.
Origine : France, 1948.
Parenté : inconnue.
Floraison : très tardive.

Fruits légèrement aplatis, au pourtour irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert jaunâtre vif lavé de rouge rosé, avec quelques rugosités ; chair crème pâle, ferme, à saveur de noisette.

NB : arbres très résistants au vent et sains ; parfois, les jeunes arbres ne fructifient pas naturellement.



Rose Rouge

Type : à croquer.
Origine : France, 1950.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.

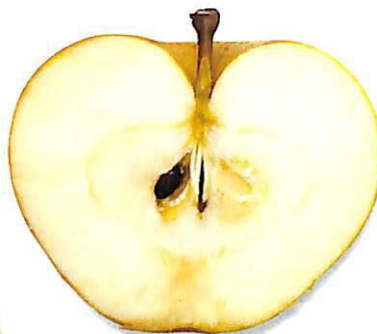
Fruits légèrement aplatis, au pourtour plutôt irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune lavé de rouge rosé, avec quelques rugosités ; chair blanchâtre ferme, à texture grossière, à saveur acidulée.

NB : variété rarement cultivée ; arbres de moyenne vigueur.



Rosemary Russet

Fruits légèrement coniques, au pourtour irrégulier, de 7 cm de diamètre au plus ; épiderme vert-jaune lavé de rouge, avec quelques rugosités brun pâle ; chair crème, ferme, fine et juteuse, à saveur plutôt acide et agréable.



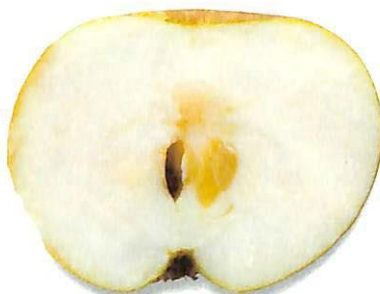
Type : à croquer.
Origine : Angleterre, R.-U., décrite dès 1831.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.
Synonymes : Benskin's Russet, Buzzan, Rosemary et Rosemary Apple.

NB : fruits se conservant deux à trois mois ; arbres de moyenne vigueur.

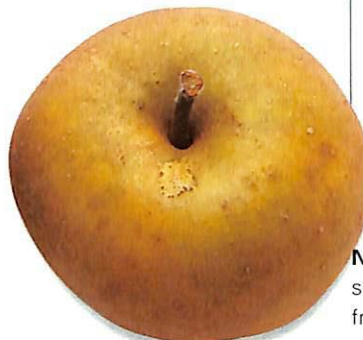
Ross Nonpareil



Fruits ronds, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert à légère rougeur et rugosités réticulaires ; chair crème à verdâtre, ferme et plutôt sèche, à riche saveur parfumée.



À gauche : les fruits de cette variété présentent généralement des rugosités.



Type : à croquer.
Origine : Irlande, R.-U., inventoriée en 1802, introduite en Angleterre en 1819.
Parenté : inconnue.
Floraison : précoce
Synonymes : French Pippin, Lawson Pearmain, Non-Pareille de Ross, Nonpareil Ross et Nonpareille de Ross.

NB : arbres très résistants, supportant la plupart des sols, fructifiant naturellement ; fruits se conservant deux à trois mois.

Rossie Pippin

Fruits aplatis, au pourtour irrégulier, pouvant dépasser 7 cm de diamètre ; épiderme vert vif uniforme ; chair d'un blanc verdâtre, fine, à saveur acide.

Type : à cuire.
Origine : Maidstone, Kent, R.-U., cataloguée en 1890.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.

NB : variété rarement cultivée.



À droite : des fruits marqués par un vert uni.



Type : à croquer.

Origine : Allemagne, début XVIII^e.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Synonymes : Arsapple, Bamberger, Cristapfel, Durable trois ans, Eiser rouge, Fragone, Hunt's Royal Red, Jamapple, Kloster Apfel, Mohrenkopf, Nagelsapfel, Red Eisen, Roter Bach, Roter Jahrapfel, Roter Krieger, Roter Paradiesapfel, Rother Backapfel, Rother Eiser, Rott Jarnapple, Rouge Ravee, Schornsteinfeger, Tartos Piros Alma, Treckhletnee, Zelezné jablko et Zelezníac.

Roter Eiserapfel

Fruits ronds à coniques, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune fortement lavé de rouge foncé ; chair crème, très dure et fine, à saveur sucrée et acidulée.



NB : arbres vigoureux très fertiles, mais sujets à l'alternance ; fleurs résistant aux gelées ; fruits également utilisables cuits.

Roter Münsterländer Borsdorfer

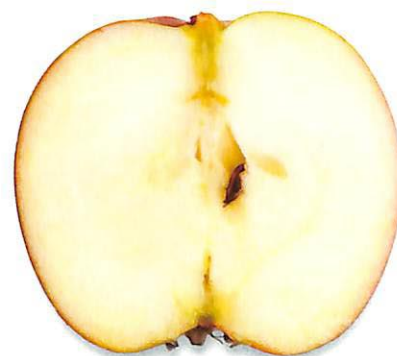
Type : à croquer.

Origine : Allemagne, 1951.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Fruits ronds, au pourtour légèrement irrégulier, d'au moins 6 cm de diamètre ; épiderme vert vif fortement lavé de rouge foncé, avec des rugosités ; chair d'un blanc verdâtre, de texture assez grossière, à saveur acidulée et légèrement sucrée.



NB : fruits se conservant deux à trois mois ; arbres résistant généralement aux maladies.

Roter Sauergrauech

Type : à croquer.

Origine : Suisse, 1947.

Parenté : inconnue.

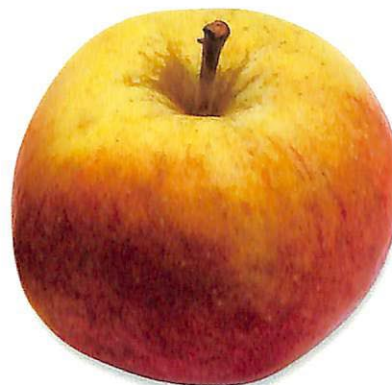
Floraison : précoce.

Synonyme :

Sauergrauech Rouge.



Fruits ronds à légèrement coniques, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif fortement lavé de rouge foncé, avec quelques stries et rayures ; chair d'un blanc verdâtre, fine et tendre, à saveur légèrement sucrée, vineuse et parfumée.



NB : mutation de Sauergrauech, en bien plus colorée.

Roter Stettiner

Fruits au pourtour irrégulier, parfois légèrement aplatis, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif amplement lavé de rose profond à rouge ; chair blanc verdâtre, ferme et fine, à saveur sucrée et acidulée.



NB : arbres de moyenne vigueur ; variété qui réussit bien dans les régions froides ; fleurs résistant aux gelées ; fruits se conservant plusieurs mois.

Type : à croquer.

Origine : Allemagne, 1598.

Parenté : inconnue.

Floraison : précoce.

Synonymes : Adam, Annaberger, Belle Hervey, Botzen, Butter-Apfel, Calviller, Eisenapfel, Guly-Muly, Herrenapfel, Kack, Kohl, Mahler, Matapfel, Paradies Apfel, Pomme de Fer Vineuse, Rouge de Stettin, Rubiner, Schuller, Schwer, Shchetinka, Stetting rouge, Tragamoner, Vejlimek chocholaty, Vineuse Rouge, Winter Süssapfel, Wintersüss, Wittlaboth et Zwiebelapfel.

Roxbury Russet

Fruits au pourtour très irrégulier, pouvant atteindre 7 cm de diamètre ; épiderme vert jaunâtre vif et bronze verdâtre, légèrement tacheté ; chair crème, de texture plutôt grossière, assez tendre, saveur acidulée.



NB : peut-être la plus ancienne variété américaine ; les fruits se conservent bien.

Type : à croquer.

Origine : Roxbury, Massachusetts, USA, début du XVII^e.

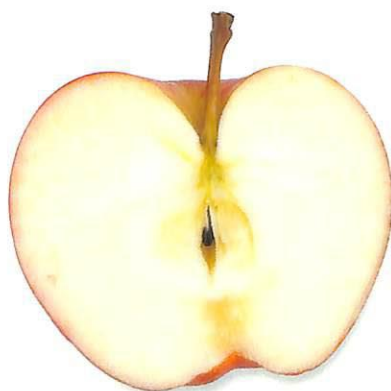
Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Synonymes : Belper Russet, Boston Russet, English Russet, Hewe's Russet, Howe's Russet, Jusset, Marietta Russet, Pitman's Russet, Pomme Russet, Putman Russet, Putnam Russet, Putnam Russet of Ohio, Renet Bostonskii, Rox, Rox Russet, Roxburg Russet, Roxbury Russetting, Shippen's Russet, Sylvan Russet et Warner's Russet.

Royal Gala

Fruits ronds, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert lavé de rouge rosé ; chair crème, ferme, croquante, fine et juteuse, à saveur sucrée, agréablement parfumée.



NB : variété commercialement très importante ; arbres de moyenne vigueur.

Type : à croquer.

Origine : cultigène d'une mutation de Gala, années 1970.

Parenté : Kidd's Orange Red (femelle) x Golden Delicious (mâle).

Floraison : précoce.

Runzè

Type : à croquer.
Origine : Italie, 1958.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.



NB : variété rarement cultivée.

À gauche : la joue du fruit exposée au soleil se pare de stries rouges.

Fruits ronds à légèrement coniques, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif fortement lavé de rouge, légèrement strié ; chair d'un blanc jaunâtre, tendre, à texture grossière et saveur acidulée.



Sacramentsappel

Type : à croquer.
Origine : Institut de sélection végétale IVT, Wageningen, Pays-Bas, 1955.
Parenté : inconnue.
Floraison : très tardive.

Fruits au pourtour très irrégulier, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme jaune amplement lavé de rouge ; chair crème, fine et tendre, à riche saveur acidulée et légèrement parfumée.

NB : variété que sa floraison tardive destine aux régions à gelées printanières longues.

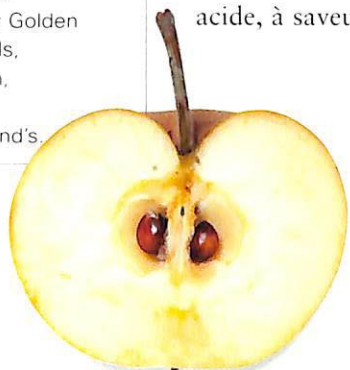


Saint Edmund's Pippin

Type : à croquer.
Origine : Bury St Edmunds, Suffolk, R.-U., inventoriée en 1875.
Parenté : inconnue.
Floraison : précoce.
Synonymes : Early Golden Russet, St Edmonds, St Edmund's Pippin, St Edmund's Russet et St Edmund's.

Fruits ronds, de 7 cm de diamètre au plus ; épiderme vert vif, recouvert de rugosités brun verdâtre donnant à la peau un aspect très rugueux ; chair jaune crème, modérément ferme, juteuse et légèrement acide, à saveur agréable.

NB : tolérant diverses conditions de culture, cette variété réussit bien et résiste aux maladies. Les fruits, qui tendent à se flétrir à la conservation, sont excellents pour le jus et la fabrication de cidre.



À droite : les fruits arborent une peau râpeuse, typique des pommes à rugosités.



Salome



NB : fruits parfois côtelés ; arbres de moyenne vigueur, rustiques et fertiles.

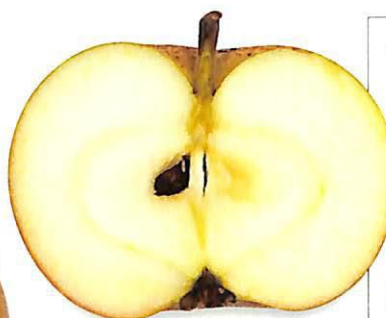
Fruits ronds à coniques, au pourtour irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune, avec une légère surcoloration rouge rosé marbré et des mouchetures ; chair d'un blanc verdâtre, ferme et fine, à saveur acidulée.



Type : à croquer.
Origine : Ottawa, Illinois, É.-U., introduite en 1884.
Parenté : inconnue.
Floraison : précoce.

Sam Young

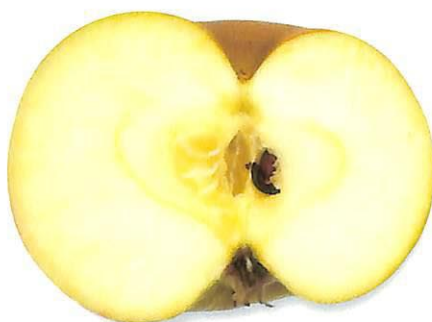
Fruits aplatis, de 5 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif lavé de rouge vif, à rugosités grises ; chair d'un blanc verdâtre, ferme et plutôt coriace, à saveur acidulée.



NB : arbres de moyenne vigueur, rustiques et fertiles ; fruits se conservant deux à trois mois.

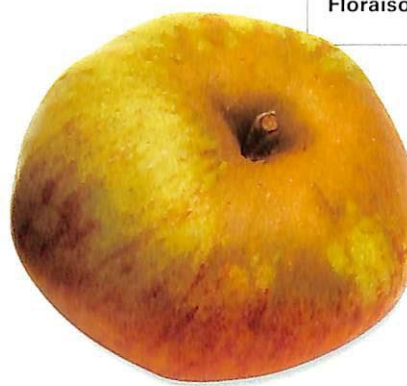
Type : à croquer.
Origine : Irlande, connue en Angleterre, R.-U. en 1818
Parenté : inconnue.
Floraison : précoce.
Synonymes : Irish Russet, Irlandischer Rothling et Irlandischer Rotling.

Sandlin Duchess



NB : fruits se conservant bien, environ quatre mois ; Newton Wonder pourrait appartenir à la même famille.

Fruits aplatis, dépassant souvent 7 cm de diamètre ; épiderme vert vif avec une surcoloration rouge et des rugosités ; chair crème tirant sur le vert, fine et tendre, à saveur acidulée et légèrement sucrée.



Type : à croquer.
Origine : Sandlin, Malvern, Worcestershire, R.-U., 1880.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.

Sadow

Type : à croquer.
Origine : Ferme expérimentale d'Ottawa, Canada ; créée en 1912, introduite en 1935.
Parenté : Northern Spy (femelle) x inconnu.
Floraison : mi-saison.

Fruits ronds, légèrement aplatis, de plus de 6 cm de diamètre ; épiderme vert-jaune vif amplement lavé et strié de rouge foncé ; chair crème, à texture grossière, tendre, de saveur acidulée à carrément acide, sucrée, rappelant parfois la framboise.

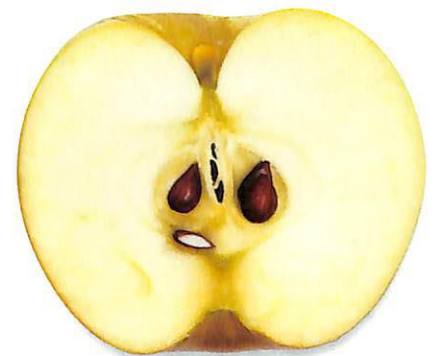


NB : variété similaire à sa parente Northern Spy, mais plus résistante et moins sensible à la tavelure ; fruits plus savoureux.

Sanspareil

Type : à croquer.
Origine : connue en Angleterre, R.-U., depuis la fin du xix^e.
Parenté : inconnue.
Floraison : précoce.

Fruits ronds à légèrement aplatis, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif lavé de rouge rosé, avec un petit nombre de rugosités ; chair jaune croquante, à saveur sucrée et parfumée.



NB : fruits se conservant plusieurs mois ; arbres de moyenne vigueur.

Schöner aus Herrnhut

Type : à croquer.
Origine : Herrnhut, Allemagne.
Parenté : inconnue.
Floraison : précoce.
Synonymes : Herrnhutsk et Piekna z Herrnhut.

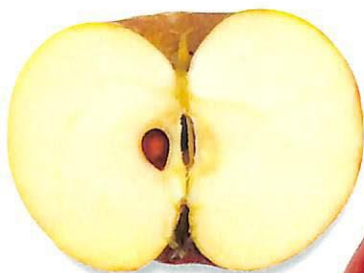
Fruits ronds à irréguliers, allant jusqu'à 7 cm de diamètre ; épiderme vert-jaune vif fortement lavé de rouge, avec quelques stries et mouchetures ; chair blanc jaunâtre, juteuse, à saveur sucrée mais aigrelette.



NB : variété moyennement sensible à la tavelure et à l'oïdium ; alternance possible ; fruits appréciés pour leur jus.

Ci-dessus : les fruits peuvent prendre des formes variées, avec une forte coloration rouge sur la joue exposée au soleil.

Schweizer Orange



NB : cette variété produit souvent beaucoup de petits fruits.

Fruits aplatis, au pourtour irrégulier, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif amplement lavé de rouge ; chair crème, ferme, à saveur acidulée.



Type : à croquer.

Origine : Station de recherche Agroscope Changins-Wädenswil, Suisse, 1935, commercialisée en 1955.

Parenté : Ontario (femelle) x Cox's Orange Pippin (mâle).

Floraison : mi-saison.

Synonymes : Schweizer Orangenapfel et Suisse Orange.

September Beauty

Fruits ronds, au pourtour légèrement irrégulier, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif lavé de rouge vif, avec quelques rugosités. Chair crème, grossière et flasque, à saveur acidulée.



NB : arbres de moyenne vigueur.

À droite : jadis cultivée par Laxtons, célèbre horticulteur victorien.



Type : à croquer.

Origine : Bedford, R.-U., 1885.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.



Sharon

Fruits ronds, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif fortement lavé de rouge, avec quelques tachetures et stries ; chair blanchâtre, juteuse, fine et tendre, à saveur sucrée.

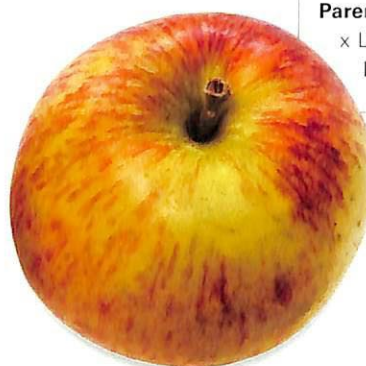
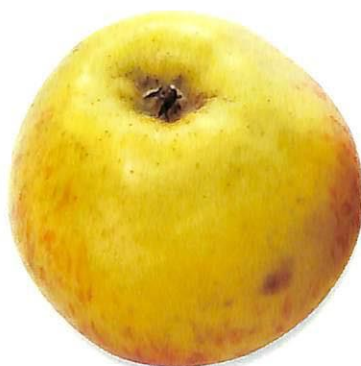
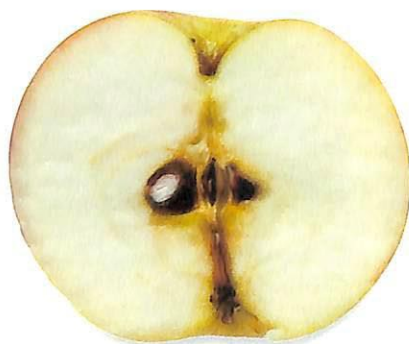
NB : saveur similaire à McIntosh, mais plus sucrée et plus ferme.

Type : à croquer.

Origine : Centre agricole expérimental de l'État d'Iowa, Ames, É.-U., 1906, introduite en 1922.

Parenté : McIntosh (femelle) x Longfield (mâle).

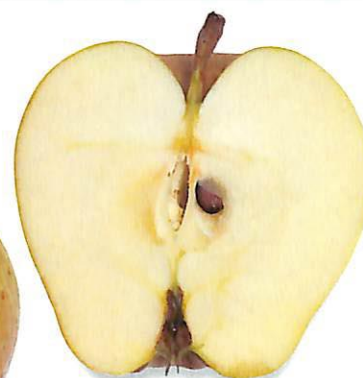
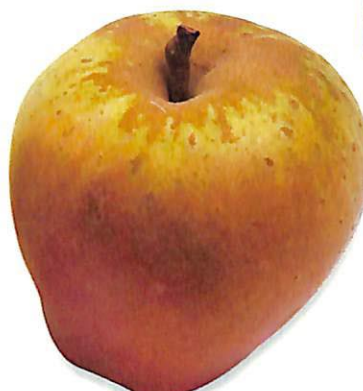
Floraison : précoce.



Shin Indo

Type : à croquer.
Origine : Centre d'essais sur les pommes d'Aomori, Japon ; créée en 1930, baptisée en 1948.
Parenté : Indo (femelle) x Golden Delicious (mâle).
Floraison : mi-saison.

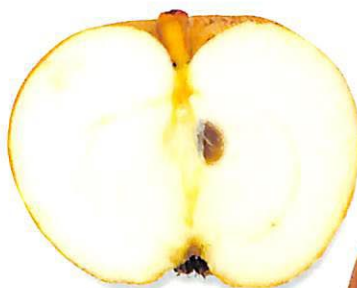
Fruits coniques, d'au moins 7 cm de diamètre ; épiderme vert vif lavé de rouge rosé ; chair crème, teintée de vert, ferme et sèche, à saveur sucrée.



NB : variété très vigoureuse, à cultiver de préférence sur porte-greffe nanisant.

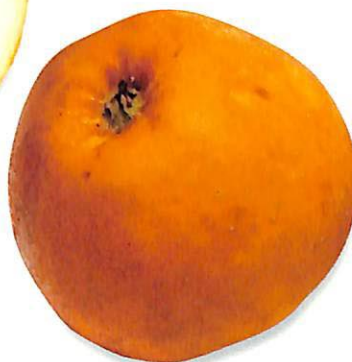
Siddington Russet

Type : à cuire et à croquer.
Origine : Siddington, Gloucestershire, R.-U., 1923.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.



NB : variété en danger ; mutation de Galloway Pippin à peau rugueuse.

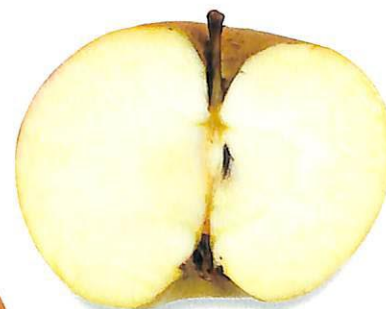
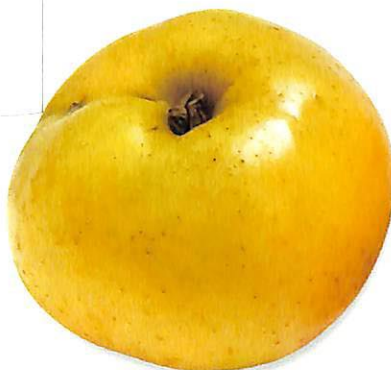
Fruits aplatis, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif à rugosités réticulaires ; chair crème, ferme, croquante et juteuse, à saveur acidulée.



Signe Tillisch

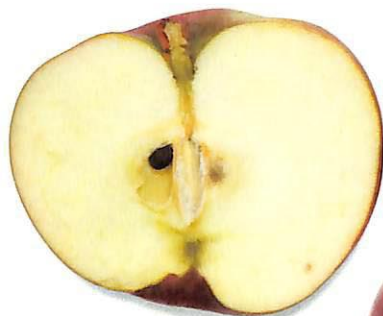
Type : à cuire et à croquer.
Origine : ? Danemark, vers 1866, décrite dès 1889.
Parenté : ? Calville blanc d'hiver (femelle) x inconnu.
Floraison : mi-saison.
Synonymes : Signe Tillisch et Sini Tillis.

Fruits ronds ; épiderme vert vif lavé de rouge vif, avec quelques stries ; chair crème, flasque et tendre, à saveur parfumée, sucrée et acidulée.



NB : cultivée par le conseiller du roi Tillisch et baptisée du nom de sa fille ; arbres de moyenne vigueur.

Sikulai-alma



NB : variété résistant au feu bactérien et autostérile ; un partenaire de pollinisation compatible est requis pour la fructification.

Fruits au pourtour irrégulier, légèrement aplatis, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif amplement lavé de rouge foncé ; chair d'un blanc verdâtre à crème, ferme et fine, à saveur acidulée.



Type : à croquer.

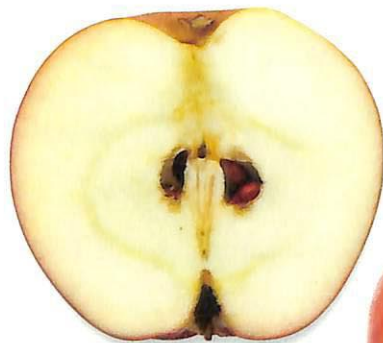
Origine : Hongrie, inventoriée dès 1875.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Synonymes : de Sikula, Seklerapfel, Siculane, Sikula, Sikulaer Apfel, Sikulaerapfel, Sikulai Alma, Sikulaske, Szekely-alma et Szekelyalma.

Simonffy Piros



NB : variété résistant au feu bactérien.

Fruits ronds, d'au moins 7 cm de diamètre ; épiderme vert-jaune vif amplement lavé de rouge foncé, avec quelques rugosités ; chair d'un blanc verdâtre, ferme et fine, à saveur très sucrée, acidulée, parfumée, rappelant la fraise.



Type : à croquer.

Origine : Hongrie, inventoriée en 1876.

Parenté : inconnue.

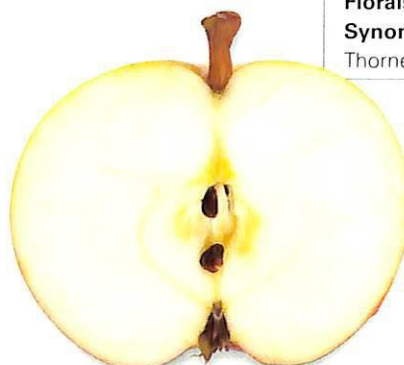
Floraison : précoce.

Synonyme : Simonffy Roth.

Sir John Thornycroft

Fruits aplatis, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif lavé de rouge, avec des mouchetures rouges et quelques rugosités ; chair crème, dure, résistante et grossière, à saveur légèrement sucrée.

NB : variété figurant souvent dans les plantations historiques, mais désormais rarement cultivée.



Type : à croquer.

Origine : Bembridge, île de Wight, R.-U., introduite en 1913.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

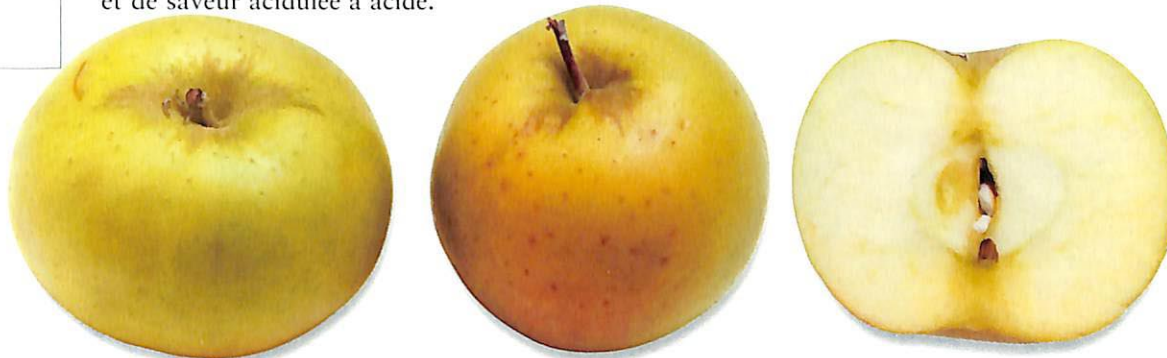
Synonyme : Sir John Thornycroft.

Sisson's Workop Newton

Type : à croquer.
Origine : Workop, Nottinghamshire, R.-U., 1910.
Parenté : Newtown Pippin (femelle) x inconnu.
Floraison : mi-saison.

Fruits au pourtour irrégulier, de forme aplatie à carrée, mesurant jusqu'à 7 cm de diamètre ; épiderme d'un jaune verdâtre pâle lavé d'un brun orangé clair, avec de légères mouchetures ; chair d'un blanc verdâtre, à texture grossière et de saveur acidulée à acide.

NB : variété nécessitant un endroit ensoleillé pour exprimer pleinement son parfum.

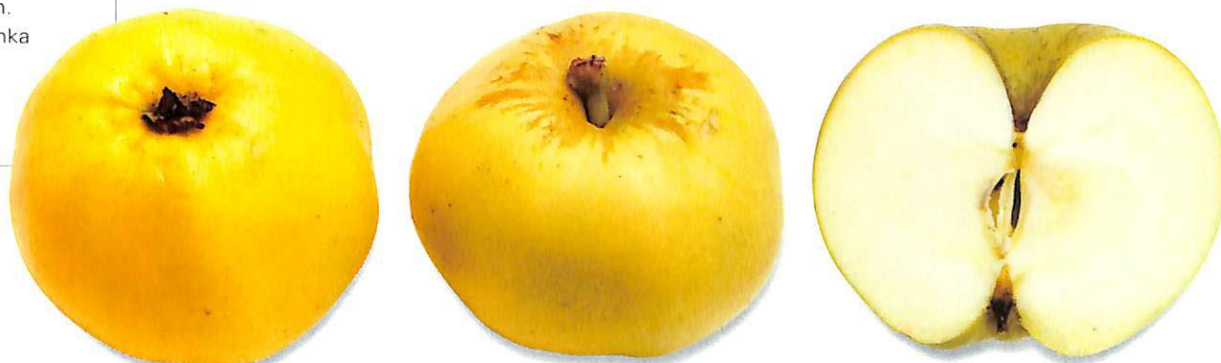


Slavyanka

Type : à croquer.
Origine : Russie, 1899.
Parenté : Antonovka (femelle) x Ananas Reinette (mâle)
Floraison : mi-saison.
Synonymes : Slavianka et Slavjanka

Fruits ronds, au pourtour irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif uni ; chair blanche, fine, à saveur sucrée, acidulée et parfumée.

NB : fructifie en partie sur brindilles couronnées.



South Park

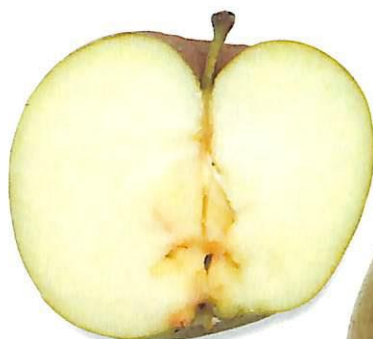
Type : à croquer.
Origine : South Park, Penshurst, Kent, R.-U., 1940.
Parenté : Cox's Orange Pippin (femelle) x Winter Queening (mâle).
Floraison : mi-saison.

Fruits ronds, d'au moins 6 cm de diamètre ; épiderme vert-jaune vif amplement lavé de rouge, avec quelques rugosités. Chair crème teintée de vert, croquante, à saveur acide.

NB : arbres de moyenne vigueur.

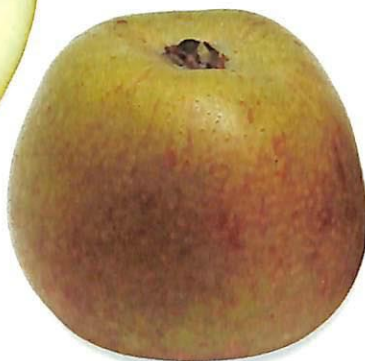


Spencer Seedless



NB : les fruits de cette variété sont généralement sans pépins.

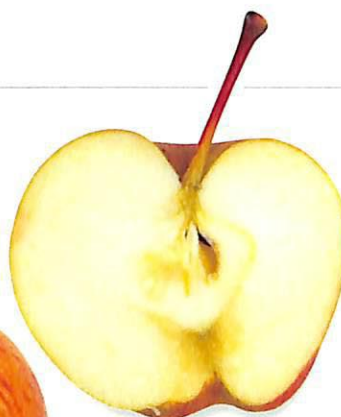
Fruits ronds ou légèrement aplatis, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert jaunâtre terne lavé de rouge, avec des rugosités ; chair crème, assez peu sapide.



Type : à croquer.
Origine : Centre de recherche de Long Ashton (LARS), Bristol, R.-U., 1970.
Parenté : inconnue.
Floraison : tardive.

Stark's Late Delicious

Fruits coniques, au pourtour irrégulier, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif lavé de rouge rosé, avec quelques stries ; chair crème teintée de vert, très sucrée.



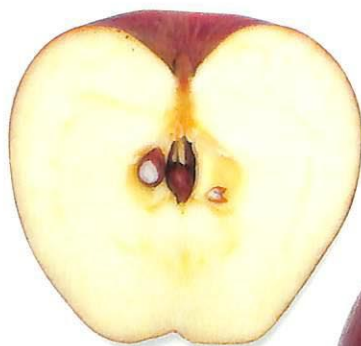
NB : arbres de moyenne vigueur.

À droite : les fruits de cette variété ont une extrémité apicale effilée.

Type : à croquer.
Origine : Écosse, R.-U., 1967.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.



Starkrimson Delicious



NB : cette variété, parfois à faible croissance, est un clone de Starking, en plus coloré et plus grand ; arbres fertiles et résistant aux maladies fongiques.

Fruits coniques, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif fortement lavé de rouge foncé ; chair crème, ferme, très sucrée et juteuse, à saveur fortement parfumée.



Type : à croquer.
Origine : Hood River, Oregon, É.-U., vers 1953, introduite en 1956.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.
Synonymes : Bisbee Red Delicious et Starkrimson.

Stearns

Type : à croquer.

Origine : North Syracuse, New York, É.-U., inventoriée en 1900.

Parenté : Esopus Spitzenburg (femelle) x inconnu.

Floraison : mi-saison.

Fruits au pourtour légèrement irrégulier, pouvant mesurer jusqu'à 8 cm de diamètre ; épiderme vert vif lavé de rouge rosé, avec quelques rayures ; chair crème, croquante, mais qui fond dans la bouche avec un goût sucré et acidulé.

NB : variété très vigoureuse, à cultiver de préférence sur porte-greffe nanisant.



Steyne Seedling

Type : à croquer.

Origine : Steyne, île de Wight, R.-U., vers 1893.

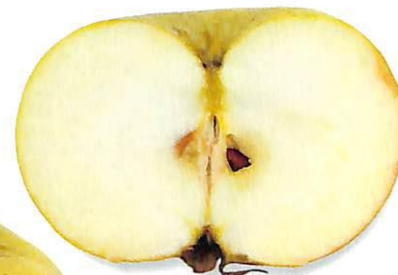
Parenté : inconnue.

Floraison : précoce.

Synonyme :

Steyne's Seedling.

Fruits aplatis, d'au moins 6 cm de diamètre ; épiderme vert-jaune vif lavé de rouge rosé, avec quelques stries ; chair crème, tendre et juteuse, à saveur acidulée.



NB : l'une des nombreuses variétés cultivées dans les vergers de Sir John Thornycroft, sur l'île de Wight ; saveur similaire à celle de Cox's Orange Pippin.



Stina Lohmann

Type : à croquer.

Origine : Allemagne, 1951.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Fruits ronds, mais au pourtour irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif lavé de rouge, avec des rugosités et des stries ; chair d'un blanc jaunâtre, ferme et fine, à saveur assez riche, légèrement sucrée et acidulée.

NB : arbres vigoureux, tolérant des sols très divers ; fruits se conservant jusqu'à six mois et même plus.



Stoke Edith Pippin

Fruits ronds, au pourtour légèrement irrégulier, d'au moins 6 cm de diamètre ; épiderme vert-jaune vif teinté d'orangé, avec quelques rugosités grises et des tachetures ; chair jaune, ferme et croquante, à saveur acidulée, sucrée et parfumée.



NB : fruits se conservant deux à trois mois ; pour qu'ils aient le maximum de saveur, les laisser mûrir sur l'arbre.

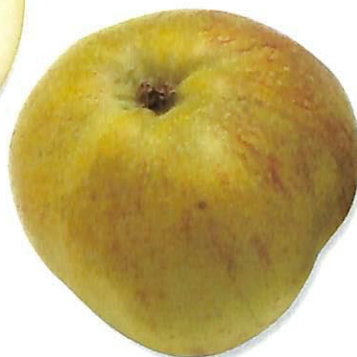
Type : à croquer.
Origine : ? Stoke Edith, Herefordshire, R.-U., inventoriée en 1872.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.
Synonyme : Stock-Edith Pippin.

Stonetosh

Fruits ronds, au pourtour légèrement irrégulier, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert jaunâtre, lavé et strié de rouge foncé ; chair blanche, plutôt tendre, à saveur modérément sucrée et légèrement acide.



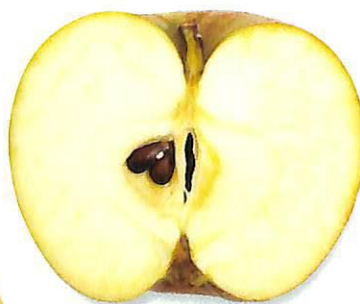
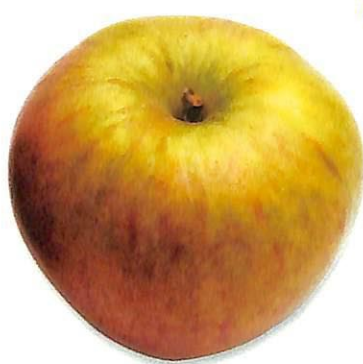
NB : variété assez résistante aux taches amères ; arbres très vigoureux.



Type : à croquer.
Origine : Division horticole, Ferme expérimentale d'Ottawa, Canada, 1909, introduite en 1923.
Parenté : Stone (femelle) x McIntosh (mâle).
Floraison : mi-saison.
Synonyme : Stontosh.

Storey's Seedling

Fruits ronds, légèrement coniques, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif amplement lavé de rouge, avec quelques rugosités ; chair blanche, plutôt tendre, à saveur sucrée et légèrement acidulée.



Type : à croquer.
Origine : parc de Northolt, Middlesex, R.-U., 1927.
Parenté : Newton Pippin (femelle) x inconnu.
Floraison : mi-saison.

NB : fruits se conservant tout l'hiver ; variété autostérile, un partenaire de pollinisation compatible est nécessaire.

Sturmer Pippin

Type : à croquer.

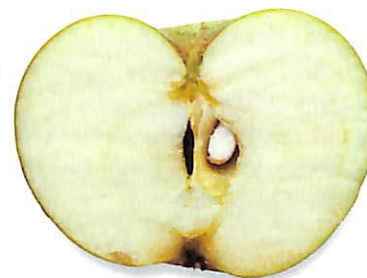
Origine : Sturmer, Suffolk, R.-U., inventoriée dès 1831.

Parenté : ? Ribston Pippin (femelle) x ? Nonpareil (mâle).

Floraison : mi-saison.

Synonymes : Apple Royal, Creech Pearmain, Moxhay, Pearmain de Sturmer, Pepin de Sturmer, Pepin iz Shturmera, Royal, Sturmer's Pepping, Sturmer, Sturmer Pepping, Sturmer's Pippin et Sturmers Pepping.

Fruits ronds, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif lavé de rouge, à rugosités brunes ; chair crème à jaune, ferme, fine et juteuse, à saveur légèrement acidulée et richement parfumée.



NB : arbres très résistants, fructifiant naturellement ; la saveur des fruits, qui augmente durant leur conservation, est optimale à la fin de l'hiver ; grâce à ses capacités de conservation, cette variété a pu être exportée vers l'Australie au XIX^e siècle.

Sunburn

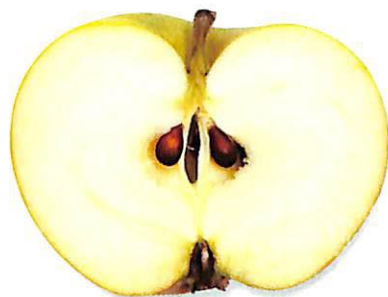
Type : à croquer.

Origine : Hornchurch, Essex, R.-U., 1925.

Parenté : Cox's Orange Pippin (femelle) x inconnu.

Floraison : mi-saison.

Fruits ronds, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif amplement lavé de rouge ; chair crème, tendre, à saveur sucrée, acidulée et parfumée.



NB : les fruits se conservent deux à trois mois.

À droite : la joue exposée au soleil vire au rouge.



Sunset

Type : à croquer.

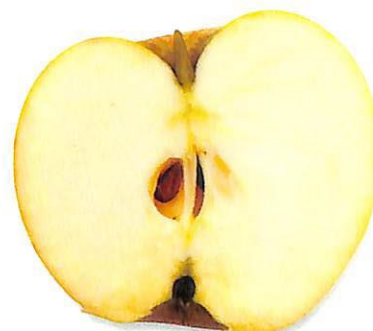
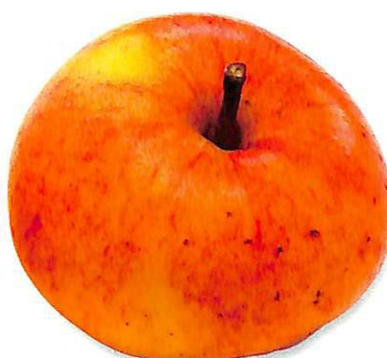
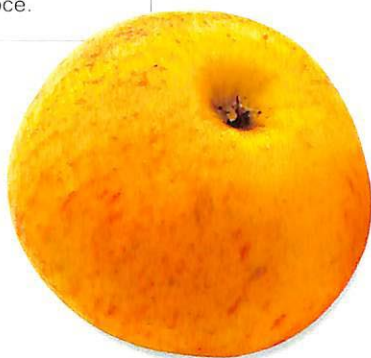
Origine : Ightham, Kent, R.-U., vers 1918, baptisée en 1933.

Parenté : Cox's Orange Pippin (femelle) x inconnu.

Floraison : précoce.

Fruits ronds, légèrement aplatis, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif lavé de rouge orangé et légèrement strié ; chair crème, ferme, croquante et fine, à saveur agréablement parfumée.

NB : arbre autofertile, résistant aux maladies, à fructification régulière. La saveur, bien que variable et parfois décevante, rappelle celle de Cox's Orange Pippin ; fruits parfois petits.



Suntan

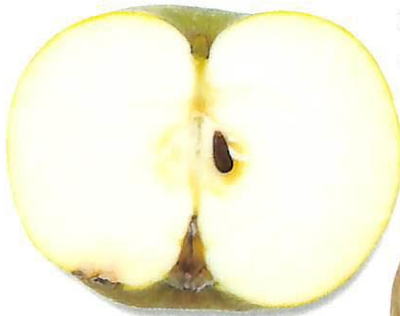
Fruits légèrement aplatis, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif amplement lavé de rouge, avec quelques stries et taches rugueuses ; chair jaune crème, à texture plutôt grossière et modérément juteuse, à saveur parfumée rappelant l'ananas, mais acide.



NB : variété triploïde, sensible aux taches amères ; les fruits ont une saveur optimale huit semaines après la cueillette et peuvent se conserver trois mois de plus.

Type : à croquer.
Origine : Centre de recherche d'East Malling, Maidstone, Kent, R.-U., 1956.
Parenté : Cox's Orange Pippin (femelle) x Court Pendu Plat (mâle).
Floraison : tardive.

Swaar



NB : la conservation donne un meilleur arôme aux fruits.

Fruits ronds, au pourtour irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme jaune terne, avec des rugosités et des mouchetures ; chair crème, ferme et fine, à saveur de noisette sucrée et parfumée.



Type : à croquer.
Origine : près d'Esopus, Hudson, New York, É.-U. (supposition), inventoriée en 1804.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Synonymes :

Der schwere Apfel,
 Hardwich, Hardwick,
 Schwere Apfel,
 Schwerer Apfel, Suaar,
 Swaar Appel, Swaar
 Apple et Zwaar.

Sweet-Tart

Fruits ronds, au pourtour légèrement irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune fortement lavé de rouge rosé ; chair crème, tendre et juteuse, à saveur très sucrée.

NB : variété que sa floraison tardive destine aux régions sujettes aux gelées printanières tardives.



Type : à croquer.
Origine : Les Pommiers Gordon, Californie, É.-U., date inconnue.
Parenté : inconnue.
Floraison : très précoce.

Type : à croquer.
Origine : Hongrie, 1948.
Parenté : inconnue.
Floraison : précoce.



Szabadkai Szercsika



NB : variété à floraison précoce, ne peut être cultivée dans les régions sujettes aux gelées tardives.

À gauche : l'exposition au soleil donne la surcoloration rosée.

Fruits ronds, au pourtour légèrement irrégulier, pouvant atteindre 7 cm de diamètre ; épiderme vert vif lavé de rouge rosé ; chair crème, ferme, à saveur acidulée et légèrement sucrée.

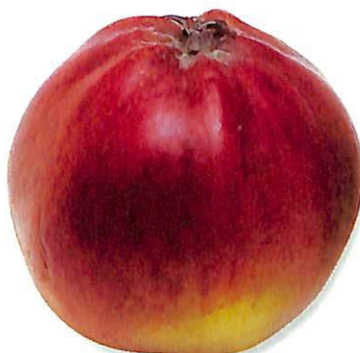


Type : à croquer.
Origine : Italie, 1958.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.



Tellina

Fruits coniques, au pourtour légèrement irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif lavé, rayé et strié de rouge ; chair d'un blanc verdâtre, ferme et fine, à saveur acidulée.



NB : arbres de moyenne vigueur.

À gauche : les fruits de cette variété sont souvent irréguliers dans leur pourtour.

Telstar

Type : à croquer.
Origine : Greytown, Wairarapa, Nouvelle-Zélande, 1943, baptisée en 1965
Parenté : Golden Delicious (femelle) x Kidd's Orange Red (mâle)
Floraison : mi-saison.



NB : variété partageant la même parenté que Gala ; arbres peu vigoureux mais fructifiant naturellement.

Fruits ronds, d'au moins 6 cm de diamètre ; épiderme vert-jaune terne lavé et rayé de rouge ; chair crème, ferme, à texture grossière, à saveur riche et complexe, sucrée et légèrement acide.



Tenroy

Fruits ronds, d'au moins 6 cm de diamètre ; épiderme vert-jaune vif, amplement lavé de rouge, avec quelques mouchetures ; chair crème, sucrée, croquante et juteuse, à saveur parfumée.

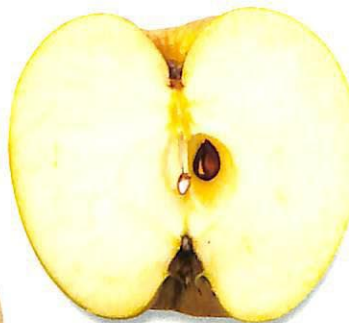
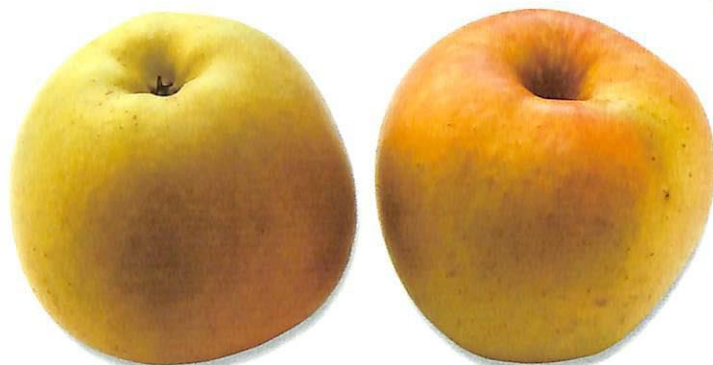


NB : clone de Gala, mais plus coloré de rouge ; arbres ne réussissant pas bien à haute altitude ou sur sol humide ; feuilles sensibles à la tavelure.

Type : à croquer.
Origine : Nouvelle-Zélande, découverte en 1971, introduite en 1974.
Parenté : Kidd's Orange Red (femelle) x Golden Delicious (mâle).
Floraison : précoce

Tentation

Fruits ronds, similaires à ceux de Golden Delicious ; épiderme jaune doré lavé d'orangé ; chair crème, ferme, croquante et juteuse, à saveur agréable de noisette, sucrée et rafraîchissante.

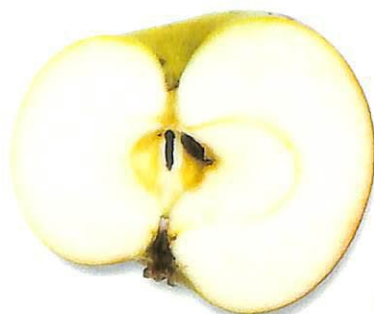


NB : variété à fort potentiel commercial grâce à ses couleurs attrayantes que l'on obtient plus facilement dans l'hémisphère austral ; arbres de moyenne vigueur, fructifiant jeunes.

Type : à croquer.
Origine : France, 1979 ou 1990.
Parenté : Golden Delicious (femelle) x Grifer (mâle).
Floraison : mi-saison.
Synonyme : Delblush.

Texola

Fruits ronds, parfois presque carrés, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif lavé de rouge ; chair blanche teintée de vert, tendre, à saveur acidulée.



NB : arbres à faible croissance, impropres à la culture sur la majorité des porte-greffes nanisants.

Tout à droite : la joue exposée au soleil est plus rouge.



Type : à croquer.
Origine : Utah, É.-U., 1930.
Parenté : Ben Davies (femelle) x inconnu.
Floraison : précoce



Tillington Court

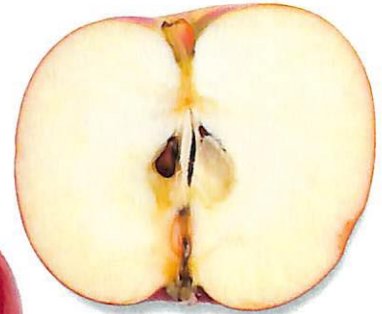
Type : à cuire et à croquer.

Origine : Burghill, Herefordshire, R.-U., inventoriée en 1988 mais bien plus ancienne.

Parenté : inconnue.

Floraison : très précoce.

Fruits ronds, au pourtour légèrement irrégulier, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif recouvert d'une surcoloration rouge parfois inégale ; chair jaune juteuse, au goût acide.



NB : variété à floraison très précoce, ne peut être cultivée dans les régions sujettes aux gelées tardives.

Tom Putt

Type : à cuire.

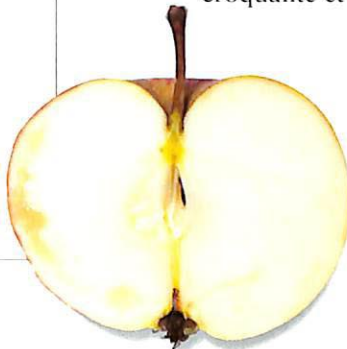
Origine : Trent, Somerset, R.-U., fin du XVIII^e.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Synonymes : Coalbrook, Devonshire Nine Square, Izod's Kernel, January Tom Putt, Jeffrey's Seedling, Marrow Bone, Ploughman, Thomas Jeffreys, Tom Potter et Tom Put.

Fruits au pourtour légèrement irrégulier, d'au moins 7 cm de diamètre ; épiderme vert-jaune clair fortement lavé de rouge incarnat ; chair crème, tachée de rouge sous la peau, croquante et juteuse, à saveur acide.



NB : utilisés juste cueillis, les fruits tiennent bien à la cuisson et donnent un excellent cidre.

À droite :
les fruits sont souvent côtelés et bosselés.



Type : à cuire et à croquer.

Origine : ? New York ou Connecticut, É.-U., 1844.

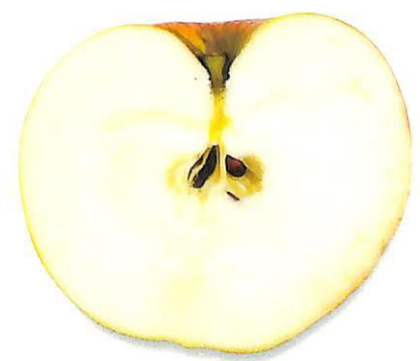
Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Synonymes : Aurora, Cayuga Red Streak, Coleman, de dix-huit onces, de vin du Connecticut, Dix-huit onces, Eighteen Ounce, Gov. Steward's, Lima, Morgan's Favourite, Pomme de vin du Connecticut, Pomme de Vingt-onces, Pomme rayée de Cayuga, Reinette de vingt-onces, Twenty Ounce Apple, Twenty Ounce Pippin, Wine, Wine of Connecticut et Zwanzig Unzen.

Twenty Ounce

Fruits au pourtour légèrement irrégulier, d'au moins 7 cm de diamètre ; épiderme vert-jaune vif lavé de rouge formant parfois des taches et des stries ; chair crème, à texture grossière, juteuse et modérément tendre, à saveur acidulée.



NB : variété triploïde ; arbres de vigueur moyenne donnant de belles récoltes.

Tydeman's Early Worcester



Ci-dessus : cette variété doit son attrait particulier à sa surcoloration rouge vif.

Fruits au pourtour souvent irrégulier ; épiderme à forte surcoloration rouge vif ; chair blanche, croquante, fine et juteuse, avec une agréable saveur vineuse.

NB : feuilles parfois tachées par la tavelure.



Type : à croquer.

Origine : Centre de recherche d'East Malling, Maidstone, Kent, R.-U., cultivée en 1929, introduite en 1945.

Parenté : McIntosh (femelle) x Worcester Pearmain (mâle).

Floraison : précoce.

Synonymes : Early Worcester, Tydeman Early, Tydeman's Red et Tydeman's Worcester.

Tydeman's Late Orange



NB : fruits se conservant jusqu'au début du printemps ; saveur comme Cox, mais plus marquée.

Fruits ronds à coniques, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert doré amplement lavé de rouge, avec des rugosités ; chair crème, très ferme, croquante et plutôt juteuse, à riche saveur parfumée.



Type : à croquer.

Origine : Centre de recherche d'East Malling, Maidstone, Kent, R.-U., 1930, introduite en 1949.

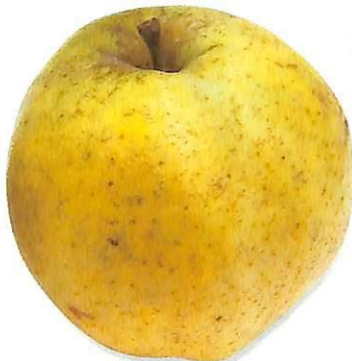
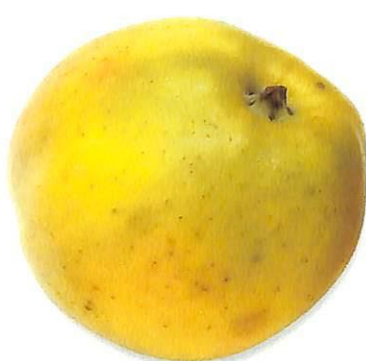
Parenté : Laxton's Superb (femelle) x Cox's Orange Pippin (mâle).

Floraison : mi-saison.

Synonyme : Tydeman's Late Cox.

Underleaf

Fruits ronds, légèrement aplatis, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif parsemé de rugosités ; chair crème, sucrée, à saveur semblable à celle de la Blenheim.



NB : arbres très productifs ; fruits convenant à la fabrication de cidre.

Type : à croquer.

Origine : Centre de recherche de Long Ashton, Bristol, R.-U., 1967.

Parenté : inconnue.

Floraison : tardive.

Synonyme : Gloucestershire Underleaf.

Type : à cuire et à croquer.
Origine : Topsham, Devon, R.-U., introduite en 1910.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.



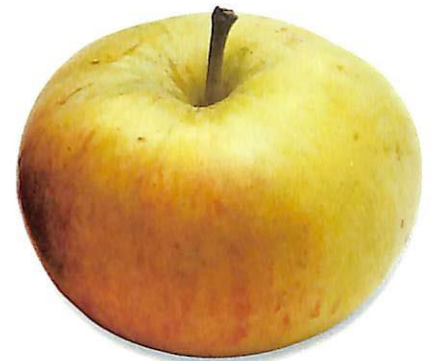
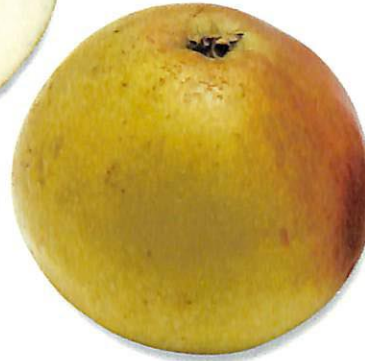
Upton Pyne



Fruits ronds, d'au moins 6 cm de diamètre ; épiderme vert-jaune vif lavé de rouge, avec quelques mouchetures ; chair crème, ferme, à texture plutôt grossière et juteuse, à saveur agréable, légèrement acide.

NB : les fruits cuits donnent une compote à goût d'ananas ; arbres résistant aux maladies.

À gauche : l'Upton Pyne est une pomme à double usage.

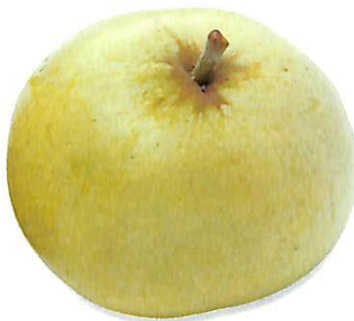


Venus Pippin

Fruits ronds à légèrement coniques ou rectangulaires, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif clair lavé de brun tirant un peu sur le rose, avec quelques tachetures ; chair crème, tendre et à texture grossière, à saveur sucrée et un peu acide.

NB : arbres très vigoureux, à cultiver de préférence sur porte-greffe très nanisant.

À droite : teinte claire tirant sur le jaune, inhabituelle pour un fruit mûr.



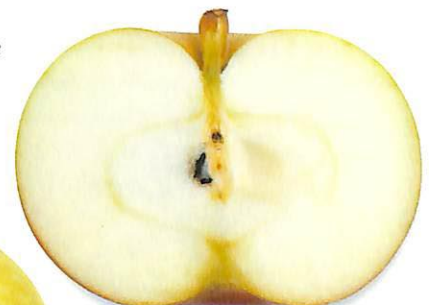
Type : à cuire.
Origine : viendrait du Devon, R.-U., vers 1800.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.
Synonymes : Plumderity et Venus' Pippin.



Verallot

Type : à cuire.
Origine : France, 1948.
Parenté : inconnue.
Floraison : très tardive.

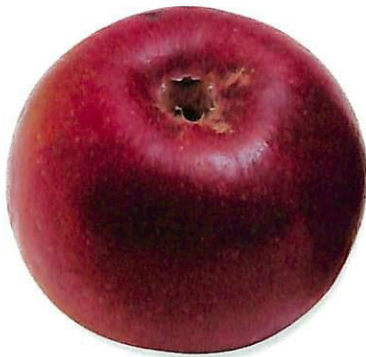
Fruits aplatis, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif lavé de rouge, avec quelques rugosités ; chair d'un blanc verdâtre, ferme, à saveur acide.



NB : variété à floraison tardive, très intéressante dans les régions sujettes aux gelées longues.

Vérité

Fruits légèrement aplatis, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif amplement lavé de rouge ; chair d'un blanc verdâtre, à saveur acidulée et légèrement sucrée.

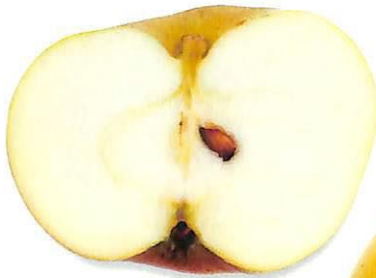


NB : fruits se conservant bien, utilisables cuits, bons pour le jus et le cidre ; arbres très résistants.

Type : à croquer.
Origine : France, inventoriée en 1876.
Parenté : inconnue.
Floraison : très tardive.

Vernajoux

Fruits ronds, parfois légèrement aplatis, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif lavé de rouge clair, avec quelques rugosités ; chair blanche teintée de vert, ferme et coriace, à saveur légèrement sucrée.



NB : fruits se conservant environ quatre mois, voire plus ; bonne résistance aux meurtrissures.



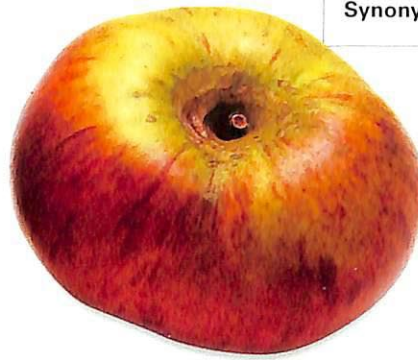
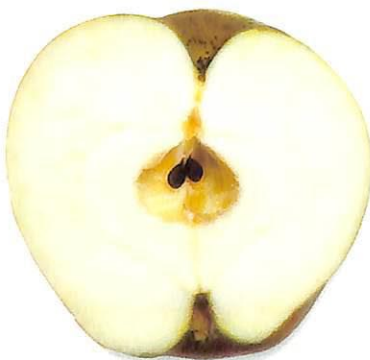
Type : à croquer.
Origine : France, décrite en 1947.
Parenté : inconnue.
Floraison : tardive.

Victory

Fruits ronds à légèrement coniques, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert lavé de rouge rosé, avec quelques taches plus sombres ; chair crème, ferme, à saveur acide.

NB : à ne pas confondre avec American Victory, communément appelée Victory (É.-U.).

Type : à cuire.
Origine : inconnue.
Parenté : Bismarck (femelle) x Blenheim Orange (mâle).
Floraison : mi-saison.
Synonyme : Carpenter.



Vincent

Type : à croquer.
Origine : France, décrite en 1947.
Parenté : inconnue.
Floraison : tardive.
Synonyme : Saint-Vincent.

Fruits légèrement aplatis, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert jaunâtre lavé de rouge, parsemé de rugosités ; chair crème, ferme et croquante, à saveur acidulée et légèrement sucrée.



NB : arbres de moyenne vigueur ; variété à floraison tardive, ce qui la destine aux régions sujettes aux gelées tardives.

Type : à croquer.
Origine : Italie, 1958.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.

Violetta

Fruits ronds, de 5 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif lavé de rouge vif, parsemé de tachetures ; chair crème, ferme et fine, à saveur acidulée et légèrement sucrée.



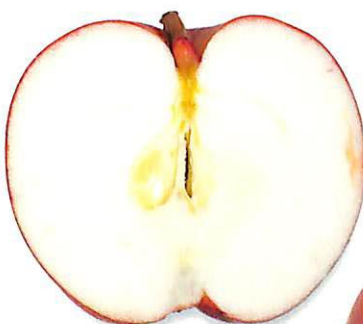
NB : variété rarement commercialisée hors d'Italie, son pays d'origine.

Tout à gauche : la surcoloration est plus forte sur la joue exposée au soleil.

Type : à croquer.
Origine : France, connue au début du XVII^e.
Parenté : inconnue.
Floraison : précoce.
Synonymes : Black Apple, Calville rayée d'automne, De Quatre-Goûts, De Violetta, Des Quatre-Goûts, Framboise, Framboox Apple, Grosse Pomme Noire d'Amérique, Pomme violette, Quatre Goûts, Reinette des Quatre-Goûts, Reinette Violetta, Violet, Violetta de Mars, Violetta de Quatre Goûts, Violetter Apfel et Winter Veilchen.

Violette

Fruits coniques à oblongs, au pourtour légèrement irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif lavé d'une coloration rosée à rouge très foncé, tirant sur le bleu, voire le noir ; chair crème jaunâtre, ferme et fine, à saveur acidulée et légèrement parfumée.



NB : arbres très vigoureux ; bonne résistance à la tavelure ; fruits utilisables cuits.



Wagener

Fruits ronds, très légèrement aplatis, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif amplement lavé de rouge ; chair crème, ferme et modérément juteuse, à saveur agréable.



NB : arbres rustiques, résistant à la tavelure, très productifs ; éclaircissage parfois requis ; fruits utilisables pour de la compote ou du cidre ; ils se conservent sans se flétrir.

Type : à croquer.

Origine : Penn Yann, New York, É.-U., 1971.

Parenté : inconnue.

Floraison : précoce.

Synonymes : Pomme Wagener, Vagner, Vagnera Premirovannoe, Vagnera Prizovoe, Wagener Premiat, Wagener Price Apple, Wagener's, Wagerapfel, Wagers Preisapfel, Waggoner, Wagner, Wagner Dijas, Wagner Preiss Apfel, Wagner Premiat, Wagera Prizovoe et Wegenerovo.

Wang Young

Fruits ronds, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif lavé de rosé à rouge foncé ; chair crème, tendre, juteuse et sucrée.



NB : arbres de moyenne vigueur ; l'une des rares pommes de Corée-du-Sud commercialisée à l'extérieur de son pays d'origine.

Type : à croquer.

Origine : Corée-du-Sud, 1967.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Warden

Fruits ronds, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme jaune vif amplement lavé de rouge foncé et parsemé de taches ; chair crème, tendre et juteuse, à saveur plutôt sucrée.



NB : arbres de moyenne vigueur ; en anglais médiéval, *warden* signifiait « poire ».

Type : à croquer.

Origine : Écosse, R.-U., 1967.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Wealthy

Type : à croquer.

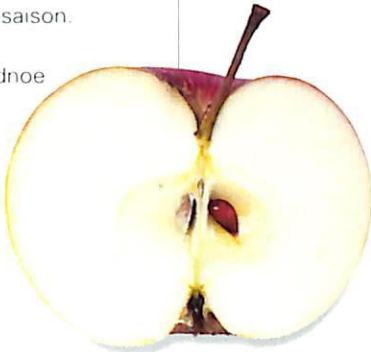
Origine : Excelsior, MN, É.-U., inventoriée des 1860.

Parenté : Cherry Crab (femelle) x inconnu.

Floraison : mi-saison.

Synonymes :

Lelsy, Plodovodnoe et Uelsi



Fruits aplatis, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif lavé de rouge tirant sur le rosé, avec quelques stries ; chair crème, plutôt tendre, à texture grossière et juteuse, à saveur sucrée et légèrement vineuse.

NB : arbres très productifs, même jeunes, mais sujets à l'alternance ; grâce à une longue période de floraison, bons pollinisateurs pour nombre d'autres variétés.

À droite : premier pommier de qualité commerciale cultivé dans le Minnesota, il figure désormais parmi les pommiers les plus exploités aux États-Unis.



Type : à croquer.

Origine : É.-U., 1966.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.



Ci-dessus : il n'y a pas deux fruits qui aient la même forme.

Wellington Bloomless

Fruits au pourtour irrégulier, semblables à des coings, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune amplement lavé de rouge et parsemé de tachetures ; chair crème, à saveur sucrée et agréable.



NB : cette variété est la seule à ne pas avoir de pétales, d'où son nom (*bloomless*).

Wellspur Delicious

Type : à croquer.

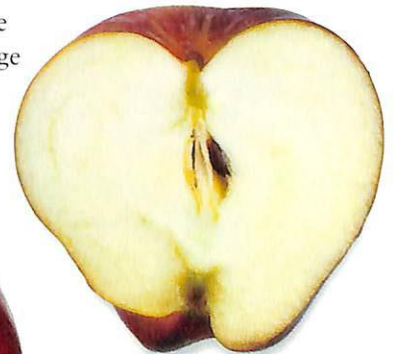
Origine : verger Azwell de Wells and Wade Fruit Company, Wenatchee, WA, É.-U., découverte en 1952, introduite en 1958.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

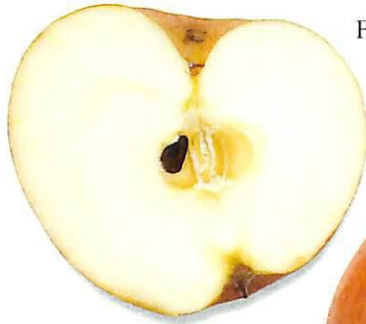
Synonyme : Wellspur.

Fruits ronds, mais au pourtour irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif amplement lavé de rose à rouge foncé, parfois en taches ; chair crème, très ferme, très sucrée et juteuse, d'une saveur très parfumée.



NB : mutation de Starking à surcoloration rouge plus unie.

Wheeler's Russet



Fruits ronds, au pourtour irrégulier, d'environ 6 cm de diamètre ; épiderme vert moyen à rugosités gris jaunâtre à brun rougeâtre, avec des taches de rouille ; chair blanche teintée de vert, un peu tendre, à saveur acidulée, légèrement sucrée et parfumée.

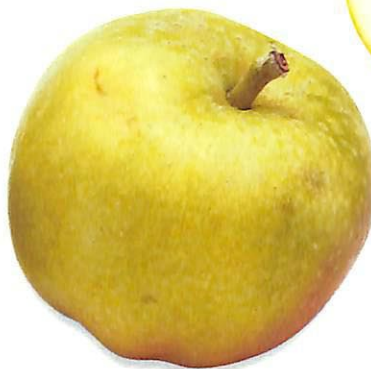


NB : arbres très rustiques, fertiles ; fruits se conservant quatre à cinq mois et restant savoureux même lorsqu'ils commencent à se flétrir.

Type : à croquer.
Origine : Angleterre, R.-U., connue en 1717.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.
Synonyme : Reinette Grise de Wheeler.

White Winter Pearmain

Fruits au pourtour irrégulier, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert jaunâtre lavé de rouge, ponctué de lenticelles ; chair crème, ferme, croquante, tendre et fine, à saveur acidulée et parfumée.



NB : arbres de moyenne vigueur ; variété constituant un excellent pollinisateur pour d'autres pommiers.

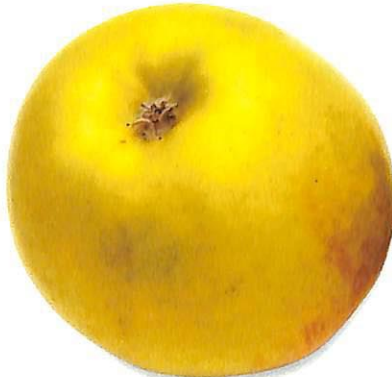
Type : à croquer.
Origine : de l'est des États-Unis, 1867.
Parenté : inconnue.
Floraison : mi-saison.

Widdup

Fruits ronds, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert vif lavé de rouge, avec quelques tachetures ; chair blanc verdâtre, ferme, fine et croquante, à saveur acidulée et légèrement sucrée.

NB : variété de plus en plus rarement cultivée.

Type : à croquer.
Origine : Nouvelle-Zélande, 1961.
Parenté : inconnue.
Floraison : inconnue.



William Crump

Type : à croquer.

Origine : Rowe's Nurseries, Worcester, R.-U., 1908.

Parenté : Cox's Orange Pippin (femelle) x Worcester Pearmain (mâle).

Floraison : mi-saison.

Fruits ronds, au pourtour légèrement irrégulier, d'au moins 6 cm de diamètre ; épiderme vert-jaune amplement lavé de rouge ; chair crème, ferme, fine et juteuse, à riche saveur parfumée.



NB : arbres très vigoureux ; fruits se conservant deux à trois mois.

À droite : les mouchetures régulières font l'attrait de cette variété.



Winesap

Type : à cuire.

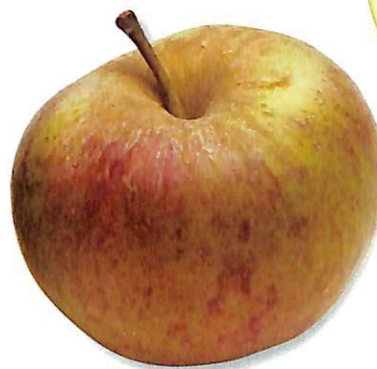
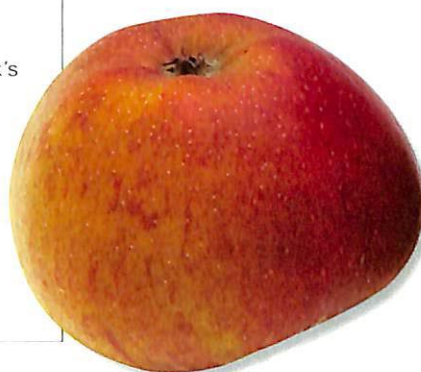
Origine : É.-U., décrite dès 1817.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Synonymes : American Winesop, Banana, Henrick's Sweet, Holland's Red Winter, Pot Pie Apple, Red Sweet Wine Sop, Royal Red, Royal Red of Kentucky, Texan Red, Virginia Winesaps, Winesopa et Winter Winesap.

Fruits ronds, pouvant atteindre 7 cm de diamètre ; épiderme vert-jaune terne lavé de rouge tirant sur le rose ; chair blanc jaunâtre, ferme, tendre et grossière, à saveur sucrée et acidulée.



NB : fruits se conservant bien, convenant au cidre ; peau parfois coriace.

Winston

Type : à croquer.

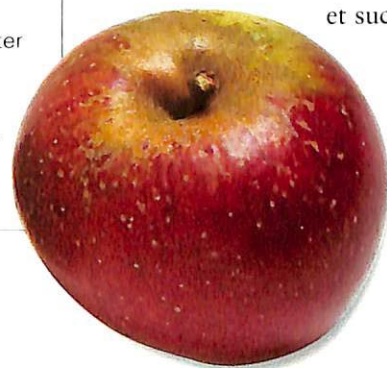
Origine : Welford Park, Berkshire, R.-U., introduite en 1935 sous le nom Winter King, rebaptisée en 1944.

Parenté : Cox's Orange Pippin (femelle) x Worcester Pearmain (mâle).

Floraison : mi-saison.

Synonymes : Cox d'hiver, Winter King et Wintercheer.

Fruits ronds à légèrement coniques, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif amplement lavé de rouge ; rugosités ; chair crème, ferme, fine et juteuse, à saveur agréablement parfumée et sucrée.



NB : arbres résistant à la plupart des maladies ; production régulière.

À droite : les fruits ont souvent une extrémité apicale très effilée.



Winter Banana

Fruits au pourtour irrégulier, d'au moins 7 cm de diamètre ; épiderme vert-jaune pâle lavé de rouge ; chair crème, plutôt moelleuse, à texture grossière et modérément juteuse, à saveur sucrée agréablement parfumée.



NB : variété se prêtant à la conduite, notamment en espalier ; arbres vigoureux, résistant pratiquement à toutes les maladies ; saveur rappelant la banane ; fruits également utilisables cuits.

Type : à croquer.

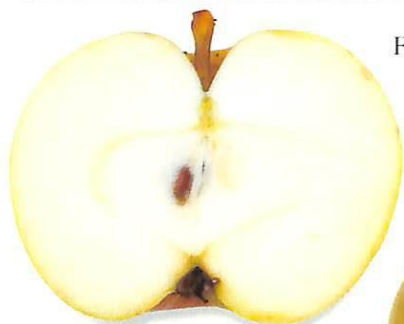
Origine : comté de Cross, Indiana, É.-U., introduite en 1890.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Synonymes : Banan zimni, Banana, Banana de Iarna, Banane, Banane d'Hiver, Bananove zimni, Bananovoe, Flory, Teli banan et Zimna bananova.

Winter Peach



Fruits aplatis, au pourtour quelque peu irrégulier, d'au moins 7 cm de diamètre ; épiderme vert pâle lavé de rouge ; chair jaunâtre, croquante, tendre et juteuse, à saveur acide et légèrement épicée.

NB : se conservant jusqu'à six mois, voire plus, les fruits sont utilisables cuits.



Type : à croquer.

Origine : ? É.-U., connue en Angleterre en 1853.

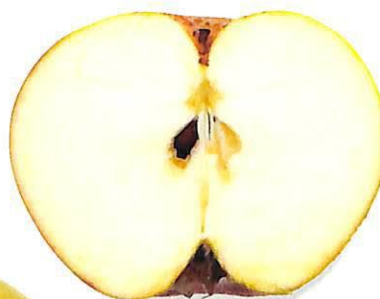
Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Synonymes : Peach Bloom et Pêche d'Hiver.

Winter Pearmain

Fruits ronds à coniques, pouvant atteindre 7 cm de diamètre ; épiderme vert vif amplement lavé de rouge, quelques rugosités et lenticelles ; chair jaunâtre, ferme et croquante, à saveur acidulée, sucrée et agréable.



NB : arbres très rustiques, fructifiant naturellement ; fruits se conservant trois à quatre mois.

Type : à croquer.

Origine : serait une vieille variété anglaise, date inconnue.

Parenté : inconnue.

Floraison : précoce.

Synonymes : Duck's Bill, English Winter Pearmain, Grange's Pearmain, Grauwe of Blanke Pepping van der Laan, Great Pearmain, Hertfordshire Pearmain, Old Winter Pearmain, Pepin Pearmain d'Angleterre, Pepin Pearmain d'Hiver, Reinette très tardive, Somerset Apple Royal, Striped Winter, Sussex Scarlet Pearmain, Sussex Winter Pearmain et Winter Queening.

Woolbrook Pippin

Type : à croquer.

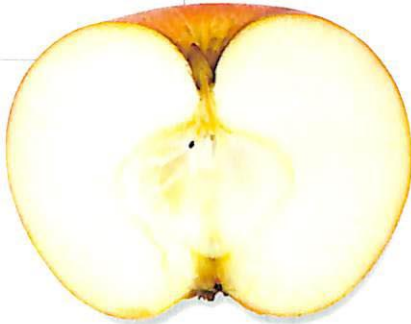
Origine : Sidmouth, Devon, R.-U., 1903.

Parenté : Cox's Orange Pippin (female) x inconnue.

Floraison : mi-saison.

Fruits au pourtour irrégulier, de 7 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif lavé de rouge rosé, présentant quelques stries ; chair crème, croquante et tendre, à saveur sucrée, légèrement acide et parfumée.

NB : variété résistante à la tavelure et au chancre ; arbres vigoureux à port dressé.



À droite : cette belle variété est souvent utilisée dans les plantations historiques.



Worcester Pearmain

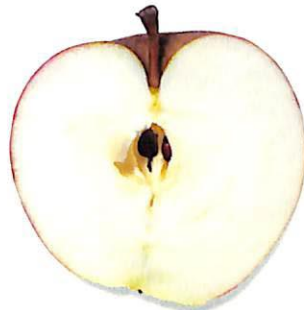
Type : à croquer.

Origine : Swan Pool, près de Worcester, R.-U., introduite en 1874.

Parenté : ? Devonshire Quarrenden (femelle) x inconnu.

Floraison : précoce.

Synonymes : Pearmain de Worcester, Worcester, Worcester Parmaene, Worcester Parman, Worcester Parmane, Worcester-Parman et Worchester Parmane.



NB : variété souvent utilisée dans les programmes de sélection pour créer de nouvelles variétés ; bel arbre de jardin, fructifiant naturellement ; fruits à maturité précoce, mais plus savoureux si on les laisse le plus longtemps possible sur l'arbre.

Fruits ronds à coniques, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif fortement lavé de rouge incarnat, avec quelques petits points, taches et rugosités ; chair blanche, ferme et un peu juteuse, à saveur sucrée et agréable, rappelant parfois la fraise.



Type : à croquer.

Origine : ? Wyken, près de Coventry, R.-U., également censée avoir été introduite de Hollande, au début du XVIII^e.

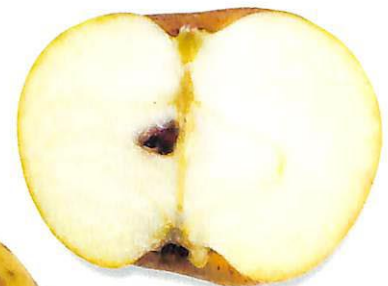
Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Synonymes : Airley, Alford Prize, Arley, Gerkin Pippin, German Nonpareil, Girkin Pippin, Pepin de Warwickshire, Pepin du Warwick, Pepping aus Warwickshire, Pepping von Wyken, Pheasant's Eye, Pippin du Warwick, Warwick Pippin, Warwickshire Pippin et White Moloscha.

Wyken Pippin

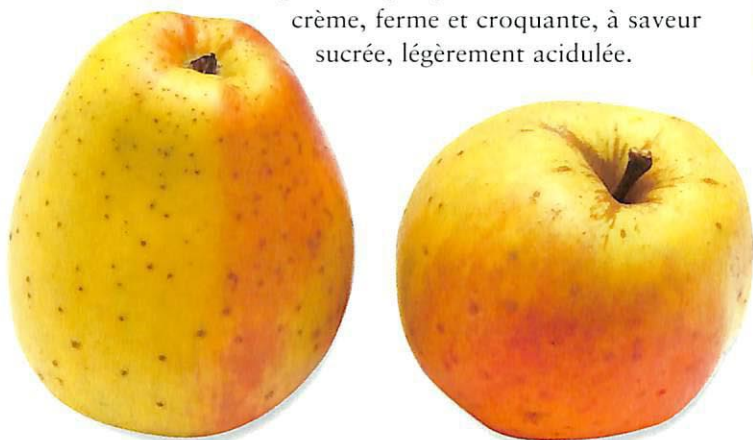
Fruits ronds à aplatis, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif lavé d'orangé terne, avec des rugosités apparaissant sous forme de points ; chair crème, teintée de vert, modérément ferme, fine et très juteuse, à saveur sucrée et agréablement parfumée.



NB : arbres généralement sains, fructifiant naturellement ; fruits se conservant deux à trois mois.

Yellow Bellflower

Fruits coniques, au pourtour quelque peu irrégulier, de plus de 6 cm de diamètre ; épiderme vert-jaune vif lavé de rouge orangé, avec quelques tachetures ; chair crème, ferme et croquante, à saveur sucrée, légèrement acidulée.



NB : arbres vigoureux à croissance rapide se prêtant à la conduite ; bonne résistance des feuilles à la tavelure.

Type : à cuire et à croquer.
Origine : comté de Burlington, New Jersey, É.-U., avant 1817.
Parenté : inconnue.
Floraison : précoce.
Synonymes : Belfiore giallo, Belfler zheltiy, Bell Flower, Belle fleur jaune, Belle Flavioise, Belle-Flavioise, Belle-Flower, Belle-Flavioise, Belle-Flour Yellow, Belle-Flower, Bellefleur Yellow, Bellflower, Bishop's Pippin, Bishop's Pippin of Nova Scotia, Calville Metzger, Connecticut Seek-no-Further, Frumos galben, Gelber Bellefleur et Gelber Englischer Schönblühender.

Yellow Ingestrie



Fruits ronds à carrés, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif, parfois teinté de jaune plus profond ; chair jaune verdâtre, fine et tendre, à riche saveur acidulée et vineuse.

NB : grands arbres à port étalé, très fertiles.

À gauche : coloration insolite pour cette vieille variété anglaise.



Type : à croquer.
Origine : Wormsley Grange, Herefordshire, R.-U., vers 1800.
Parenté : Orange Pippin (femelle) x Golden Pippin (mâle).
Floraison : précoce.
Synonymes : d'Ingestrie jaune, Early Pippin, Early Yellow, Gelber Pepping von Ingestrie, Ingestrie, Ingestrie jaune, Ingestrie Yellow, Little Golden Knob, Pomme d'Ingestrie jaune, Summer Golden Pippin, White Pippin et Yellow Ingestrie Pippin.

Yorkshire Greening



Fruits aplatis, au pourtour très irrégulier, pouvant atteindre 7 cm de diamètre ; épiderme vert vif, lavé et strié de rouge ; chair crème, ferme, à texture plutôt grossière et assez sèche, à saveur très acide.

NB : arbres très rustiques, réussissant bien dans les sites difficiles, fructifiant régulièrement ; fruits se conservant deux à trois mois et donnant une compote une fois cuits.



Type : à cuire.
Origine : ? Yorkshire, R.-U., enregistrée en 1803.
Parenté : inconnue.
Floraison : précoce.
Synonymes : Coate's, Coates, Coates', Coates' Greening, Goose Sauce, Grünling von Yorkshire, Seek-no-Farther, Seek-no-Further, Verte du comté d'York, Yorkshire Goose Sauce et Yorkshire Greeting.

Zabergäu Renette

Type : à croquer.

Origine : Hausen an der Zaber, Baden-Württemberg, Allemagne, d'un semis accidentel en 1885.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Synonymes :

Graue Renette von Zabergäu, Hausener Graue Renette, Zabergäu, Zabergäu-Renette et Zabergäurennette.



Fruits ronds, de 6 cm de diamètre en moyenne ; épiderme vert-jaune vif, avec d'importantes rugosités sur toute sa surface ; chair crème, ferme, à texture relativement fine et plutôt juteuse, à riche saveur de noisette.

NB : variété triploïde ; les fruits à peine cueillis ont le goût d'ortie ; ils se conservent trois mois voire plus ; bonne résistance aux maladies.

À droite : les fruits se distinguent par leur forme régulière.



Zelyonka Kharkovskaya

Type : à croquer.

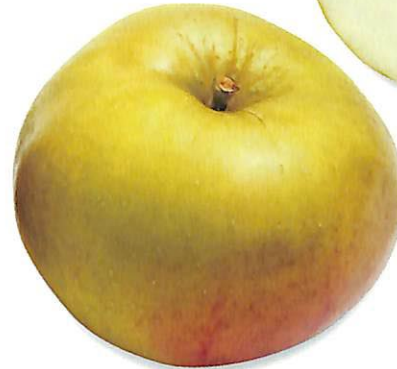
Origine : Russie, première moitié du XIX^e siècle.

Parenté : inconnue.

Floraison : mi-saison.

Synonymes : Kharkovskaya zelyonka, Kharkovskaia zelenka, Zelenka, Zelenka Kharkovskaya et Zelyonka.

Fruits ronds, d'au moins 7 cm de diamètre ; épiderme vert-jaune vif lavé de rouge ; chair d'un blanc verdâtre, assez tendre.



NB : cette variété, peu cultivée hors de son pays d'origine, a été utilisée dans des programmes de recherche.

Zoete Ermgaard

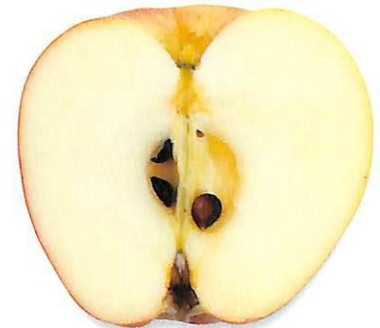
Type : à croquer.

Origine : Pays-Bas, connue depuis 1864.

Parenté : inconnue.

Floraison : tardive.

Fruits légèrement coniques, au pourtour assez irrégulier, d'au moins 6 cm de diamètre ; épiderme vert-jaune pâle amplement lavé de rouge tirant sur le rosé ; chair crème, ferme, croquante, à texture grossière et sèche, à saveur sucrée, légèrement acidulée.



NB : variété très rustique, destinée aux régions sujettes à de très fortes gelées.



CAHIER DE RECETTES



Il existe tant de pommes de formes, couleurs, saveurs et textures variées qu'elles peuvent répondre à tous les goûts ou tous les besoins. Aussi délicieuse dans les tartes qu'en entrée, en plat principal, sous forme de dessert sucré ou nature après un repas, la pomme, universelle, est l'ingrédient idéal de nombreuses recettes. Des variétés comme la Winesap ou la Bramley's Seedling peuvent être cuisinées, et des pommes à croquer comme la Cortland ou la Granny Smith sont excellentes en jus ou râpées dans des salades.

Les recettes de ce chapitre se composent d'instructions claires et simples. Vous trouverez par exemple des entrées telles que la soupe de pommes au curry ou les pommes pochées à la compote de baies. Parmi les plats principaux, vous aurez notamment le choix entre un risotto au potiron et à la pomme, du porc rôti épicé à la sauce crémeuse aux pommes et au thym ou de l'oie rôtie aux pommes. Enfin, vous pourrez réaliser de délicieux desserts, comme le crumble aux pommes et aux myrtilles ou le flan aux pommes croquantes et aux amandes.

Ci-dessus, à gauche : beignets de pommes et compote de fruits.

Ci-dessus, à droite : crêpes farcies aux pommes.

À gauche : les vergers offrent une ombre propice aux pique-niques.

ENTRÉES, SALADES ET ACCOMPAGNEMENTS

La pomme peut être employée dans nombre d'entrées, de salades et d'accompagnements délicieux, chauds ou froids. Elle permet de confectionner des recettes pour tous les goûts et toutes les occasions, en particulier des soupes colorées et rafraîchissantes ou des salades et des garnitures à la saveur acidulée.



Soupe aux pommes et au genièvre

Cette soupe est une excellente version des délicieuses soupes de fruits salées que l'on prépare volontiers dans tout le nord de l'Europe. Les saveurs contrastées de la pomme et du genièvre de cette recette sont particulièrement appréciées en Norvège.

Pour 4

1 c. à s. de baies de genièvre
4 gousses de cardamome
3 baies de poivre de la Jamaïque
1 petit bâton de cannelle
1 bouquet de persil
2 c. à s. d'huile d'olive
3 pommes à cuire épluchées, évidées et coupées en dés
2 branches de céleri finement hachées
2 échalotes hachées
1 morceau de 2,5 cm de gingembre finement haché
1 l de bouillon de volaille
25 cl de cidre brut
25 cl de crème fraîche épaisse
5 c. à s. d'armagnac (facultatif)
sel et poivre noir
persil haché pour le décor

1 Disposez le genièvre, la cardamome, le poivre de la Jamaïque et la cannelle dans un carré de mousseline et fermez avec une ficelle. Liez le bouquet de persil.

2 Faites chauffer de l'huile dans une poêle, ajoutez les pommes, le céleri, les échalotes et le gingembre, puis salez et poivrez. Disposez par-dessus un morceau de papier cuisson humidifié, couvrez le récipient et laissez cuire 10 min à feu doux. Jetez le papier.

3 Ajoutez le bouillon et le cidre et remuez. Ajoutez les épices et le persil. Portez le liquide à ébullition, puis baissez le feu et laissez mijoter 40 min. Enlevez les épices et le persil.

4 Mixez la soupe, puis filtrez-la au-dessus d'une casserole. Portez-la à ébullition puis ajoutez la crème et l'armagnac. Rectifiez l'assaisonnement. Servez très chaud, décoré de persil.

Par portion : 406 calories ; protéines 1,4 g ; glucides 8,5 g, dont sucres 8,1 g ; lipides 39,2 g, dont saturés 21,7 g ; cholestérol 86 mg ; calcium 48 mg ; fibres 1,2 g ; sodium 29 mg.

Soupe de pommes au curry

Ici, le lait de coco remplace la crème, donnant à la soupe une texture onctueuse et riche.

Pour 4

50 g de beurre
2 échalotes finement hachées
1 pomme à cuire épluchée et hachée
2 c. à c. de pâte de curry
2 c. à s. de farine
1,25 l de bouillon de volaille
40 cl de lait de coco non sucré
sel et poivre noir

Pour le décor

4 c. à s. de crème fraîche épaisse
persil frais haché

1 Faites fondre le beurre dans une cocotte, ajoutez les échalotes et faites-les revenir 5 min. Ajoutez la pomme, salez, poivrez et laissez cuire 2 min.

2 Ajoutez la pâte de curry et la farine et laissez cuire 1 à 2 min. Retirez du feu et ajoutez peu à peu le bouillon tout en remuant. Remettez sur le feu. Laissez mijoter 10 min.

3 Ajoutez le lait de coco et laissez-le se réchauffer à feu doux. Versez la soupe dans des bols et garnissez-la de persil.

Par portion : 195 calories ; protéines 1,7 g ; glucides 14,3 g, dont sucres 7,6 g ; lipides 15 g, dont saturés 9,2 g ; cholestérol 37 mg ; calcium 66 mg ; fibres 1,3 g ; sodium 200 mg.





Soupe aux carottes et aux pommes

Le mariage de la douceur des carottes et du goût fruité des pommes donne une merveilleuse soupe que vous pouvez savourer toute l'année.

Pour 4

50 g de beurre
1 oignon grossièrement haché
1 gousse d'ail grossièrement hachée
500 g de carottes grossièrement hachées
1 grosse pomme à cuire épluchée, évidée et grossièrement hachée
10 cl de vin blanc
50 cl de bouillon de légumes
10 cl de jus de pomme
sel et poivre blanc
20 cl de crème fraîche liquide légère
10 cl de crème fraîche épaisse
1 c. à s. de graines de courge grillées à sec et 1 c. à c. de ciboulette ciselée

1 Faites fondre le beurre dans une cocotte. Ajoutez l'oignon et faites-le revenir 5 min. Ajoutez l'ail et prolongez la cuisson de quelques minutes. Ajoutez les carottes et la pomme.

2 Versez le vin, le bouillon et le jus de pomme. Salez et poivrez. Portez le liquide à ébullition, puis laissez mijoter 15 min. Ajoutez la crème liquide et la crème fraîche et portez à ébullition.

3 Mixez la soupe. Si elle semble trop épaisse, ajoutez un peu de bouillon. Servez-la décorée avec les graines de courge et la ciboulette.

Par portion : 341 calories ; protéines 3 g ; glucides 18,2 g, dont sucres 16,5 g ; lipides 27,2 g, dont saturés 16,8 g ; cholestérol 71 mg ; calcium 84 mg ; fibres 3,7 g ; sodium 150 mg.



Soupe aux panais et aux pommes

La France – plus particulièrement les régions Provence-Alpes-Côte d'Azur, pays de la Loire et Centre – peut être fière de la très grande diversité de ses pommes. Cette recette de soupe est préparée à base de jus de pomme relativement acide, afin d'équilibrer la douceur des panais et la chaleur des différentes épices utilisées.



Pour 4-6

25 g de beurre
1 oignon finement haché
1 gousse d'ail finement hachée
500 g de panais épluchés et émincés
1 c. à c. de pâte de curry ou de curry en poudre
30 cl de jus de pomme
60 cl de bouillon de légumes
30 cl de lait
sel et poivre noir
yaourt nature non battu et herbes fraîches hachées, menthe et persil par exemple, pour le décor

1 Faites fondre le beurre dans une grande casserole et ajoutez l'oignon, l'ail et les panais. Faites-les revenir à feu doux environ 10 min sans les laisser brunir, en remuant fréquemment pour qu'ils n'attachent pas.

2 Ajoutez la pâte de curry ou le curry en poudre et poursuivez la cuisson pendant 1 min en remuant.

3 Ajoutez le jus de pomme et le bouillon, portez-les à ébullition, puis baissez le feu et laissez la soupe mijoter environ 20 min jusqu'à ce que les panais soient cuits.

4 Mixez la soupe et remettez-la dans la casserole. Ajoutez le lait puis salez et poivrez.

5 Réchauffez la soupe à feu doux puis servez-la garnie d'une cuillerée de yaourt et d'un peu d'herbes.

Par portion : 130 calories ; protéines 3,4 g ; glucides 18,5 g, dont sucres 12,6 g ; lipides 5,3 g, dont saturés 2,9 g ; cholestérol 12 mg ; calcium 101 mg ; fibres 4 g ; sodium 56 mg.



Soupe aux pommes et aux canneberges

Les soupes aux fruits sont en général dégustées l'été et préparées avec les baies de saison. Cette délicieuse recette sera confectionnée plus tard dans l'année, lorsque les canneberges sont disponibles. Elle est idéale pour les repas de Noël et du Nouvel An.

Pour 6

600 g de canneberges
20 cl d'eau
115 g de sucre en poudre
350 g de pommes à cuire épluchées et finement râpées
1 c. à s. de Maïzena®
10 cl de crème liquide



1 Disposez les canneberges dans une casserole, ajoutez l'eau et portez à ébullition. Laissez mijoter 10 min, ou jusqu'à ce que les canneberges soient tendres, puis laissez refroidir légèrement.

2 Transvasez les canneberges et le jus de cuisson dans un mixeur puis réduisez-les en purée. Passez la purée à travers un tamis en pressant les fruits avec le dos d'une cuillère. Jetez la peau des fruits et conservez leur chair et leur jus filtrés. Ajoutez le sucre, remettez le tout dans la casserole et faites mijoter le mélange.



3 Ajoutez les pommes râpées. Mélangez la Maïzena® avec 2 c. à s. d'eau pour obtenir une pâte fluide, puis incorporez cette pâte à la soupe. Faites mijoter 5 min en remuant. Laissez la soupe refroidir puis transvasez-la dans un saladier et disposez-la au réfrigérateur. Servez-la froide dans des bols, avec une cuillerée de crème liquide.

Par portion : 130 calories ; protéines 1,2 g ; glucides 25,1 g, dont sucres 22,8 g ; lipides 3,5 g, dont saturés 2,1 g ; cholestérol 10 mg ; calcium 35 mg ; fibres 2,4 g ; sodium 12 mg

Soupe au chou-rave et au carvi

Cette soupe consistante est absolument savoureuse et d'une grande douceur.

Pour 4-6

10 g de beurre
1 chou-rave coupé en dés
2 carottes coupées en dés
2 branches de céleri coupées en dés
1 poivron jaune épépiné et coupé en dés
1 tomate coupée en dés
1,5 l de bouillon de légumes
800 g de pommes croquantes et acides, épluchées
1 c. à s. de sucre
½ c. à c. de graines de carvi
sel et poivre noir
3 c. à s. de crème liquide
1 petit bouquet de persil, haché

1 Disposez le beurre dans une grande cocotte et faites-le fondre à feu moyen. Ajoutez tous les légumes et faites-les revenir 3 à 4 min, jusqu'à ce qu'ils soient attendris. Assaisonnez à votre convenance.

2 Ajoutez le bouillon de légumes et portez-le à ébullition, puis baissez le feu. Laissez la soupe mijoter 1 h.

3 Râpez les pommes et ajoutez-les dans la soupe qui mijote, puis ajoutez le sucre et les graines de carvi. Laissez cuire 15 min supplémentaires et rectifiez l'assaisonnement.

4 Incorporez la crème et parsemez la soupe de persil. Servez très chaud.

Par portion : 104 calories ; protéines 1,6 g ; glucides 18,1 g, dont sucres 17,9 g ; lipides 3,4 g, dont saturés 1,9 g ; cholestérol 8 mg ; calcium 69 mg ; fibres 4,6 g ; sodium 44 mg





Pommes au bacon

La garniture de ce sandwich danois, qui allie la douceur des pommes et des oignons au croquant et à la saveur salée du bacon, est nourrissante. Les pommes entrent dans la composition de nombreux plats salés au Danemark, comme le filet de porc farci aux pruneaux. Des demi-pommes pochées farcies de gelée de cassis y sont aussi servies avec le porc rôti.

Pour 4

8 tranches de lard non fumé
75 g d'oignon finement haché
2 pommes fermes, épluchées et hachées
25 g de beurre salé ramolli
2 tranches de pain de seigle
2 feuilles de laitue
4 brins de persil pour le décor

Conseil du chef

Choisissez des pommes croquantes, qui donneront de meilleurs résultats.



1 Faites frire les tranches de lard à feu moyen à vif jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Égouttez-les sur du papier absorbant, en conservant la graisse dans le récipient de cuisson.

2 Faites revenir l'oignon dans la graisse du bacon pendant 5 à 7 min, jusqu'à ce qu'il soit translucide mais non brun.

3 Ajoutez les pommes hachées et laissez-les cuire environ 5 min, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

4 Déchiquetez la moitié du lard au-dessus des pommes.



5 Beurrez des tranches de pain, recouvrez-les de feuilles de laitue et coupez chaque tranche en deux. Répartissez les pommes au bacon par-dessus, sans recouvrir complètement la laitue.

6 Coupez en deux les quatre tranches de lard réservées et posez-en deux morceaux sur chaque sandwich. Décorez les sandwiches de brins de persil et servez-les tièdes.

Par portion : 215 calories ; protéines 9,8 g ; glucides 13,9 g, dont sucres 8 g ; lipides 13,7 g, dont saturés 6,4 g ; cholestérol 40 mg ; calcium 21 mg ; fibres 2 g ; sodium 883 mg

Boudin noir aux pommes et aux pommes de terre

Le boudin noir a parcouru un long chemin depuis ses humbles origines. En Angleterre, il est servi grillé ou frit dans le cadre d'un petit déjeuner complet, et figure au menu de nombreux restaurants. Disponible dans les épiceries anglaises, le boudin Clonakilty est confectionné en Irlande, dans une petite ville dont il porte le nom. Il est particulièrement délicieux.

Pour 4

4 grosses pommes de terre épluchées
3 c. à s. d'huile d'olive
8 tranches de boudin noir, de Clonakilty si possible
115 g de champignons, pleurotes ou shiitake par exemple
2 pommes à croquer épluchées, évidées et coupées en quartiers
1 c. à s. de vinaigre de Xérès ou de vinaigre de vin
15 g de beurre
sel et poivre noir

1 Râpez les pommes de terre et disposez-les dans un récipient d'eau au fur et à mesure. Égouttez-les et pressez-les pour éliminer l'excédent d'eau.



2 Faites chauffer 2 c. à s. d'huile dans une poêle, ajoutez les pommes de terre râpées puis assaisonnez-les. Tassez-les avec vos mains pour former une galette.

3 Faites cuire la galette jusqu'à ce qu'elle soit dorée, puis retournez-la et faites-la cuire sur l'autre face. Transvasez-la sur une assiette chaude.



4 Faites chauffer le reste de l'huile et faites-y revenir le boudin et les champignons quelques minutes. Sortez-les de la poêle et tenez-les au chaud.



5 Ajoutez les quartiers de pommes dans la poêle et faites-les sauter à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Versez le vinaigre de Xérès ou de vin et portez le liquide à ébullition. Ajoutez le beurre, remuez avec une spatule en bois jusqu'à ce qu'il ait fondu puis salez et poivrez à votre convenance.

6 Coupez la galette de pommes de terre en parts et répartissez-les sur quatre assiettes chaudes. Disposez le boudin noir et les champignons sur les morceaux de galette, ajoutez par-dessus les pommes et leur jus et servez sans attendre.

Variante

Si vous n'êtes pas amateur de boudin noir, remplacez-le par de mini-steaks hachés de porc ou des saucisses épicées coupées en rondelles.



Par portion : 247 calories , protéines 4,2 g , glucides 28,8 g , dont sucres 5,4 g , lipides 13,6 g , dont saturés 4 g , cholestérol 13 mg , calcium 16 mg , fibres 2,4 g , sodium 132 mg



Salade de betteraves aux pommes

Les deux ingrédients s'harmonisent à la perfection et donnent une jolie salade, dont les morceaux de pommes rosissent au contact des betteraves. Le croquant des pommes tranche agréablement sur la texture moelleuse des betteraves cuites.

Pour 4

6 betteraves
2 c. à s. de mayonnaise
2 c. à s. de yaourt nature
2 pommes croquantes
1 petite poignée de ciboulette hachée
sel et poivre noir
feuilles de salade ou bouquets de cresson en accompagnement

1 Lavez les betteraves, sans abîmer leur peau. Coupez leurs tiges très court, sans les enlever complètement. Disposez les betteraves dans une casserole et recouvrez-les d'eau. Portez à ébullition et laissez mijoter 1 à 2 h suivant la taille des légumes. Égouttez et laissez les betteraves refroidir. Lorsqu'elles ont refroidi, épluchez-les et coupez-les en petits dés.

2 Dans un grand saladier, mélangez la mayonnaise et le yaourt.

3 Épluchez les pommes, retirez leur cœur et coupez-les en petits dés.



4 Placez la betterave, les pommes et les deux tiers de la ciboulette dans le saladier et mélangez pour bien enrober les ingrédients. Salez et poivrez, puis laissez la salade reposer 10 à 20 min.

5 Disposez la salade dans un plat. Ajoutez la salade ou le cresson et parsemez avec le reste de la ciboulette.

Par portion : 191 calories ; protéines 4,1 g ; glucides 9,5 g, dont sucres 8,8 g ; lipides 15,5 g, dont saturés 1,6 g ; cholestérol 0 mg ; calcium 54 mg ; fibres 2,7 g ; sodium 58 mg.

Salade de betteraves, de pommes et de pommes de terre

Cette superbe salade nous vient de Finlande, où elle est servie le soir du réveillon de Noël, au moment où la tension liée aux préparatifs est à son apogée.

Pour 4

1 pomme à croquer
3 pommes de terre cuites en dés fins
2 gros cornichons coupés en dés fins
3 betteraves coupées en dés fins
3 carottes coupées en dés fins
1 oignon finement haché
50 cl de crème fraîche épaisse
3 œufs durs grossièrement hachés
1 c. à s. de persil frais haché
sel et poivre blanc

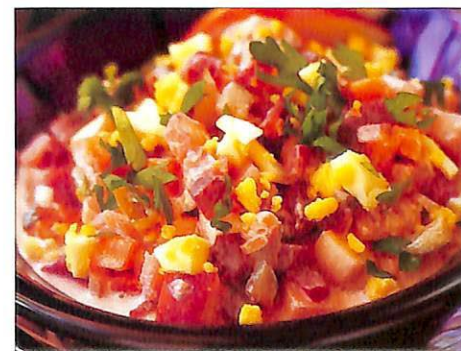
1 Coupez la pomme en dés. Disposez-la dans un saladier et ajoutez les pommes de terre, les cornichons, les betteraves, les carottes et l'oignon. Salez et poivrez. Mélangez et transvasez dans des bols.

2 Mélangez le jus de betteraves à la crème pour l'aromatiser, avant de la verser sur la salade. Parsemez d'œufs durs et de persil avant de servir.

Variante

Ajoutez ½ filet de hareng salé ou 2 filets d'anchois finement hachés en même temps que le persil, pour relever davantage la saveur de la salade. Dans ce cas, ne la salez pas.

Par portion : 717 calories ; protéines 8,5 g ; glucides 11 g, dont sucres 10,2 g ; lipides 71,5 g, dont saturés 42,9 g ; cholestérol 314 mg ; calcium 114 mg ; fibres 2,3 g ; sodium 132 mg.





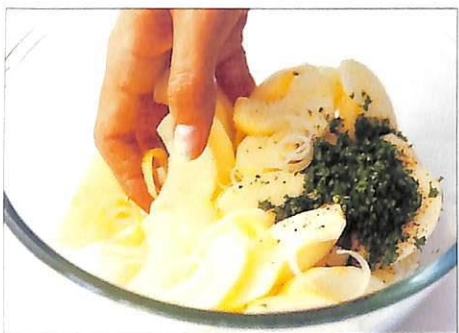
Salade aux pommes et aux poireaux

Fraîche et acidulée, cette salade assaisonnée de citron et de miel peut être servie avec différentes viandes froides pour un repas estival. Pour un résultat optimal, utilisez de jeunes poireaux et des pommes croquantes.

Pour 4

2 blancs de poireaux fins,
soigneusement lavés
2 grosses pommes à croquer
1 c. à s. de persil haché
le jus de 1 citron
1 c. à s. de miel liquide
sel et poivre noir

1 Coupez les poireaux en rondelles. Pelez, évidez et émincez les pommes.



2 Disposez les ingrédients dans un grand saladier et ajoutez le persil, le jus de citron et le miel. Assaisonnez.

3 Remuez, puis laissez les ingrédients reposer 1 h dans un endroit frais, afin que les saveurs se mélangent.

Par portion : 59 calories ; protéines 1,9 g ; glucides 12,5 g, dont sucres 11,8 g ; lipides 0,6 g, dont saturés 0,1 g ; cholestérol 0 mg ; calcium 27 mg ; fibres 3,4 g ; sodium 4 mg.

Salade de choucroute aux pommes et aux canneberges

La salade de choucroute est un plat courant en Russie. Le chou y est un ingrédient de base et les meilleurs choux fermentés s'achètent dans les marchés couverts, où l'on peut à la fois goûter le chou et la saumure. Bien souvent, un client peut tester jusqu'à dix préparations différentes avant de faire son choix.

Pour 4-6

500 g de choucroute cuite
2 pommes rouges
100-200 g de canneberges ou d'airelles rouges fraîches
2 c. à s. de sucre
4-5 c. à s. d'huile de tournesol
2-3 brins de persil pour le décor



1 Mettez la choucroute dans une passoire et laissez-la égoutter. Goûtez-la, si vous la trouvez trop acide, passez-la sous l'eau froide puis égouttez-la de nouveau.



2 Disposez la choucroute dans un grand saladier. Coupez les pommes en rondelles ou en quartiers. Ajoutez les pommes et les canneberges ou les airelles. Saupoudrez de sucre, ajoutez l'huile et mélangez bien.

3 Pour servir, transvasez la choucroute dans des assiettes et décorez-la avec des brins de persil.

Conseil du chef

Couvrez la salade et disposez-la quelques heures au réfrigérateur afin que ses saveurs s'intensifient.

Par portion : 105 calories ; protéines 1,3 g ; glucides 8,8 g, dont sucres 8,8 g ; lipides 7,4 g, dont saturés 0,9 g ; cholestérol 0 mg ; calcium 49 mg ; fibres 3,1 g ; sodium 493 mg.





Salade de hareng, jambon, pommes et betteraves

Cette salade colorée est très esthétique et constitue une excellente collation.

Pour 4

- 2 filets de harengs marinés, égouttés et coupés en dés
- 1 pomme de terre cuite coupée en dés
- 2 grosses betteraves cuites, épluchées et coupées en dés
- 1 petit oignon râpé
- 2 pommes acides moyennes, évidées et coupées en quartiers fins
- 2 cornichons hachés
- 200 g de jambon coupé en dés
- 2 œufs durs coupés en fines rondelles
- sel et poivre noir
- 2 c. à s. d'aneth finement ciselé pour le décor

Pour l'assaisonnement

- 10 cl de crème liquide
- 1 c. à s. de vinaigre (au choix)
- 1 c. à s. de moutarde à l'ancienne
- 1 betterave moyenne finement râpée
- 1 c. à c. de sauce au raifort

Variante

Ajoutez un peu de raifort fraîchement râpé pour relever davantage la salade.

- 1 Pour préparer l'assaisonnement, versez la crème dans un petit saladier, ajoutez le vinaigre, la moutarde, la betterave râpée et le raifort. Assaisonnez et mélangez. Réservez.



- 2 Disposez le hareng dans un saladier avec la pomme de terre, les betteraves, l'oignon, les pommes, les cornichons et le jambon. Salez, poivrez et mélangez.

- 3 Versez l'assaisonnement sur la salade et mélangez à nouveau.

- 4 Transvasez la salade dans des bols, recouvrez-la de rondelles d'œufs durs et d'aneth. Servez aussitôt.

Par portion : 355 calories ; protéines 25 g ; glucides 30,8 g, dont sucres 22,2 g ; lipides 15,4 g, dont saturés 4,5 g ; cholestérol 160 mg ; calcium 84 mg ; fibres 4,2 g ; sodium 1 169 mg.

Salade de carottes et de pommes

Voici une salade à la saveur et au parfum rafraîchissants. Le citron permet à la carotte, aux pommes et au gingembre de conserver leur aspect naturel.

Pour 1

- 90 g de carottes épluchées et grossièrement râpées
- 2 pommes à croquer grossièrement râpées
- 1 morceau de gingembre de 2,5 cm épluché et finement râpé
- le jus de ½ citron ou 1 c. à s. de vinaigre de cidre
- 1 c. à c. de miel liquide
- 1 poignée de graines d'alfalfa germées ou de germes de soja
- 1 c. à c. de graines de sésame pour le décor

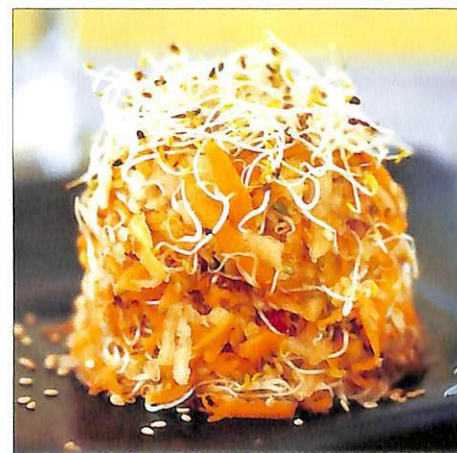
- 1 Dans un grand saladier, mélangez les carottes, les pommes, le gingembre, le jus de citron ou le vinaigre de cidre et le miel.

- 2 Transvasez les ingrédients dans un petit saladier, pressez bien, puis retournez le petit saladier sur un plat pour former un dôme. Décorez-le de graines d'alfalfa germées et de sésame.

Variante

Remplacez les pommes par des poires et les carottes par des courgettes râpées. Cet assortiment bien frais constituera un apport accru en vitamine C.

Par portion : 194 calories ; protéines 3 g ; glucides 41 g, dont sucres 39 g ; lipides 3 g, dont saturés 0 g ; cholestérol 0 mg ; calcium 70 mg ; fibres 6,6 g ; sodium 36 mg.



Courgettes et pommes à la sauce aux noix

Cette recette vient de Turquie, où des légumes cuits à la vapeur, frits, grillés ou rôtis sont servis avec une sauce aux noix, le *tarator*. Ici, les courgettes et les pommes sont rôties, mais elles auraient pu être cuites d'une autre manière, grillées ou à la vapeur. Le *tarator* peut servir d'accompagnement pour des viandes grillées ou rôties, ou faire partie d'un *mezze* chaud.

Pour 4

2 grosses courgettes fermes
2 pommes sucrées fermes
2-3 c. à s. d'huile d'olive
1-2 c. à s. de noixettes grillées
concassées pour le décor

Pour la sauce aux noix

115 g de noixettes
1-2 gousses d'ail
2 c. à s. d'huile d'olive
le jus de 1 citron
1 c. à s. de miel liquide
sel et poivre noir

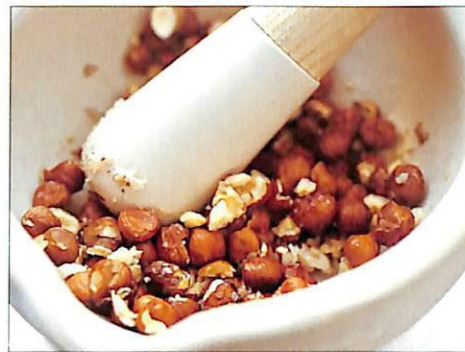
1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

2 À l'aide d'un couteau économe, épluchez partiellement les courgettes en laissant une bande de peau sur deux. Émincez-les en diagonale. Évidez et coupez les pommes en quartiers, puis chaque quartier en deux ou trois tranches.



3 Disposez les rondelles de courgettes et les pommes dans un plat à four et arrosez-les d'huile d'olive.

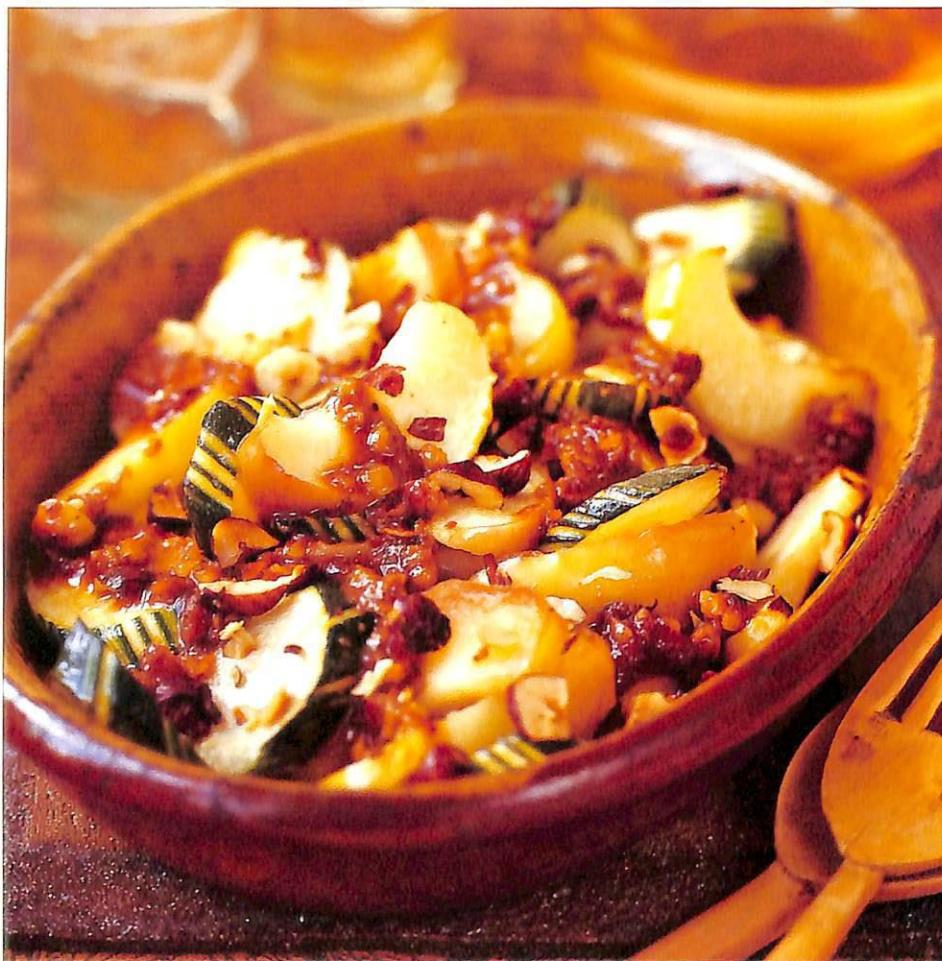
4 Faites-les rôtir au four 35 à 40 min, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.



5 Préparez la sauce aux noix. Avec un mortier et un pilon, ou à l'aide d'un robot, réduisez les noixettes en poudre avec l'ail pour former une pâte épaisse.

6 Incorporez progressivement l'huile et le jus de citron, jusqu'à ce que le mélange soit assez crémeux. Adoucissez-le avec le miel, puis salez et poivrez.

7 Disposez les courgettes rôties et les pommes sur un plat et nappez-les de sauce aux noix. Parsemez de noixettes grillées concassées et servez le plat encore bien chaud.



Variantes

Vous pouvez accompagner d'autres légumes de cette manière, en particulier des poivrons entiers, des aubergines, des courges ou des potirons émincés, ainsi que des fruits.

Par portion : 365 calories ; protéines 6,6 g ; glucides 13,3 g, dont sucres 12,6 g ; lipides 32,1 g, dont saturés 3,2 g ; cholestérol 0 mg ; calcium 74 mg ; fibres 4,2 g ; sodium 5 mg.



Pommes pochées à la compote de canneberges

Les petites canneberges rampantes que l'on trouve en Europe sont plus pâles que les variétés américaines, plus robustes, et leur saveur est légèrement différente. Ici, associées à des pommes pochées, elles servent d'entrée ou de garniture originales.

Pour 4

2 pommes à croquer fermes et acides
3 c. à s. de sucre
50 cl d'eau
le jus de ½ citron

Pour la compote de baies

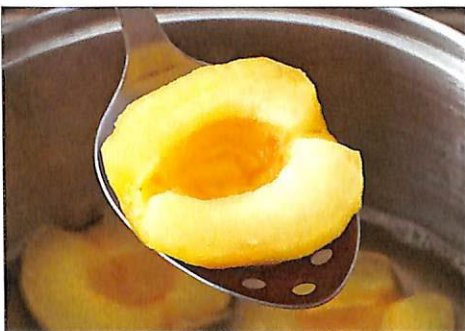
250 g de canneberges
4-6 c. à s. d'eau
150 g de sucre, ou plus si nécessaire
1-2 c. à c. de jus de citron

1 Épluchez les pommes et coupez-les en deux. Enlevez leur pédoncule et évidez-les à l'aide d'un petit couteau de cuisine puis agrandissez leur cœur à l'aide d'une cuillère, pour former un creux.

2 Dans une casserole assez grande pour contenir les moitiés de pommes disposées en une seule couche, faites chauffer le sucre avec l'eau. Portez à ébullition, en remuant de temps en temps, pour obtenir un sirop.

3 Ajoutez le jus de citron. Baissez le feu et disposez les moitiés de pommes dans la casserole, de façon à ce qu'elles soient recouvertes de sirop.

4 Couvrez la casserole et laissez mijoter 20 min.



5 Sortez les pommes à l'aide d'une spatule et égouttez-les sur une grille au-dessus d'une plaque de cuisson.



8 Transvasez les pommes sur un plat, côté creux au-dessus. Remplissez-les de compote de baies. Pour les servir tièdes, réchauffez-les dans une poêle environ 5 min. Disposez la compote qui reste dans un saladier à part.

Par portion : 250 calories ; protéines 0,8 g ; glucides 65,6 g, dont sucres 65,6 g ; lipides 0,2 g, dont saturés 0 g ; cholestérol 0 mg ; calcium 33 mg ; fibres 2,7 g ; sodium 6 mg.

6 Pour la compote de baies, lavez les canneberges et disposez-les dans une casserole avec l'eau. Ajoutez le sucre et portez à ébullition. Baissez le feu, couvrez et laissez mijoter 10 min, jusqu'à ce que les baies soient tendres. Remuez de temps en temps, et écumez la mousse qui se forme à la surface.

7 Ajoutez 1 c. à c. de jus de citron, goûtez et ajustez la quantité de sucre. Si nécessaire, ajoutez-en, en réchauffant les baies jusqu'à ce qu'il soit dissous.



PLATS PRINCIPAUX

Les pommes permettent de diversifier de nombreux plats, et sont souvent utilisées dans des recettes salées auxquelles elles apportent saveur et texture. Accompagnement apprécié du porc, elles rehaussent aussi le goût du canard et du gibier, et mettent en valeur certains plats de poisson ou végétariens.

Pommes farcies au riz pilaf

Les légumes et les fruits farcis avec un riz pilaf aromatique sont très appréciés en été. La recette suivante est à base de pommes, mais vous pouvez vous en inspirer pour préparer un assortiment de fruits et de légumes farcis pour un buffet ou un déjeuner estival.

Pour 4

4 pommes à cuire, ou pommes fermes et acides de votre choix
2 c. à s. d'huile d'olive
le jus de ½ citron
2 c. à c. de sucre
sel et poivre noir

Pour la farce

2 c. à s. d'huile d'olive
1 noix de beurre
1 oignon finement haché
2 gousses d'ail
2 c. à s. de pignons de pin
2 c. à s. de raisins de Corinthe trempés 5 à 10 min dans de l'eau chaude puis égouttés
1-2 c. à c. de cannelle en poudre
1-2 c. à c. de poivre de la Jamaïque
1 c. à c. de sucre
175 g de riz rond lavé et égoutté
1 bouquet de persil plat et 1 botte d'aneth
1 citron et quelques feuilles de menthe ou de basilic en accompagnement

1 Préparez la farce. Faites chauffer l'huile et le beurre dans une grande sauteuse, ajoutez l'oignon haché et l'ail et faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajoutez les pignons de pin et les raisins et faites-les cuire jusqu'à ce que les pignons soient dorés.

2 Incorporez les épices, le sucre et le riz et mélangez soigneusement. Versez suffisamment d'eau pour recouvrir le riz d'environ 1 à 2 cm et portez à ébullition.

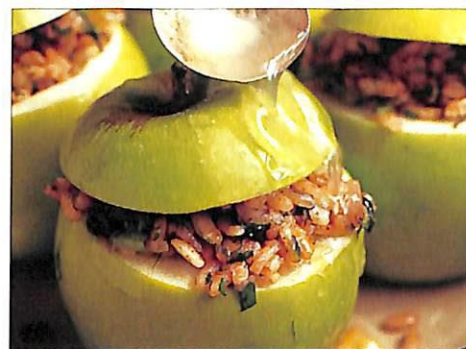
3 Goûtez puis assaisonnez. Remuez, baissez le feu et laissez le riz mijoter 10 à 12 min jusqu'à ce qu'il ait absorbé presque toute l'eau.

4 Ajoutez les herbes ciselées, remuez et retirez la sauteuse du feu. Couvrez la sauteuse d'un torchon sec et propre et d'un couvercle, afin de laisser le riz cuire 5 min à la vapeur.

5 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Coupez la partie supérieure des pommes en conservant leur queue et réservez-la pour recouvrir les fruits.

6 Creusez soigneusement chaque pomme en enlevant suffisamment de pulpe pour pouvoir les farcir.

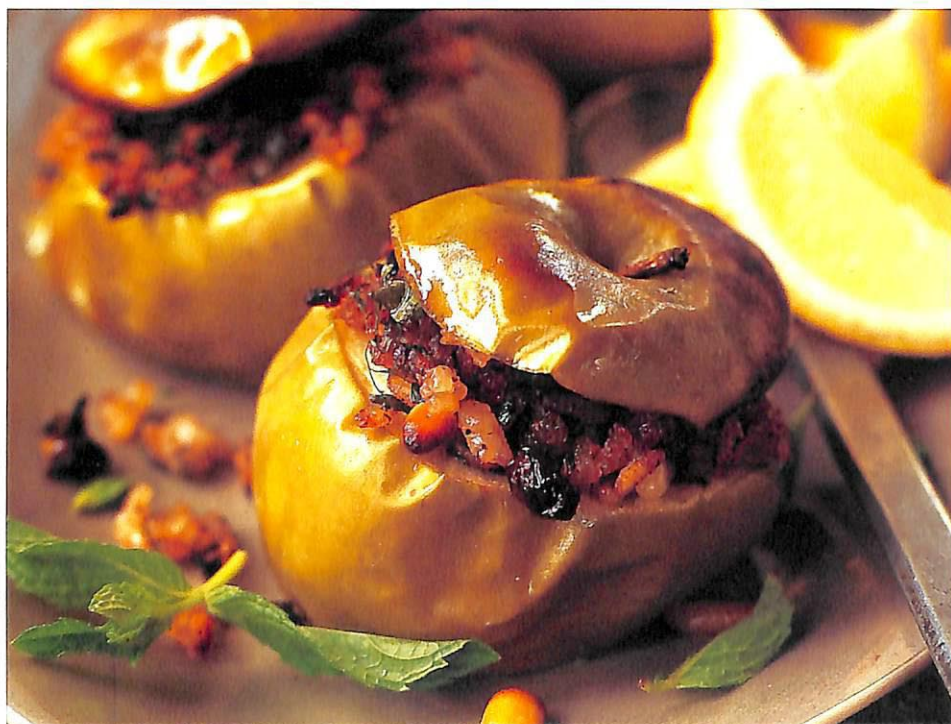
7 Farcissez les pommes avec le riz. Recouvrez les pommes et disposez-les dans un petit plat à four en les serrant bien les unes contre les autres pour qu'elles tiennent droit.



8 Mélangez 10 cl d'eau avec l'huile, le jus de citron et le sucre. Versez cet assaisonnement sur les pommes, puis faites-les cuire 30 à 40 min au four, jusqu'à ce qu'elles soient cuites et que leur jus soit caramélisé.

9 Servez les pommes avec des quartiers de citron et parsemez-les de feuilles de menthe ou de basilic.

Par portion : 382 calories ; protéines 5 g ; glucides 54,1 g, dont sucres 18,8 g ; lipides 16,5 g, dont saturés 1,9 g ; cholestérol 0 mg ; calcium 26 mg ; fibres 2,1 g ; sodium 4 mg.





Risotto au potiron et à la pomme

Le potiron et les autres courges sont très appréciés en hiver. Si les potirons ne sont plus de saison, utilisez de la courge butternut ou du potimarron. Leur saveur est légèrement différente, mais le résultat est également excellent.

Pour 3-4

225 g de chair de potiron ou de courge butternut
1 pomme à cuire
12 cl d'eau
25 g de beurre
1½ c. à s. d'huile d'olive
1 oignon finement haché
1 gousse d'ail pilée
275 g de riz pour risotto
17,5 cl de vin blanc fruité
90 cl à 1 l de bouillon de légumes fumant
75 g de parmesan fraîchement râpé
sel et poivre noir



1 Coupez le potiron en petits cubes. Épluchez, évidez et hachez la pomme. Disposez le potiron et la pomme dans une casserole et ajoutez l'eau. Portez à ébullition, puis laissez mijoter 15 à 20 min jusqu'à ce que le potiron soit tendre. Égouttez, remettez dans la casserole et ajoutez la moitié du beurre.

2 Écrasez les ingrédients à la fourchette pour qu'il n'y ait plus de gros morceaux, tout en conservant une certaine texture. Faites chauffer l'huile et le reste du beurre dans une cocotte et faites-y revenir l'oignon et l'ail.

3 Ajoutez le riz. Faites-le revenir 2 min à feu moyen en remuant constamment jusqu'à ce qu'il soit enduit d'huile et que ses grains deviennent légèrement translucides.

4 Ajoutez le vin et mélangez. Une fois que le riz a absorbé tout le vin, versez du bouillon, une louchée à la fois, et attendez que chaque louchée ait été absorbée avant d'en ajouter une autre. Il faut environ 20 min.

5 Lorsqu'il reste environ deux louchées de bouillon, ajoutez le mélange de potiron et de pomme en même temps que le bouillon. Poursuivez la cuisson en remuant bien. Le risotto doit devenir très crémeux.

6 Incorporez le parmesan, rectifiez l'assaisonnement et servez aussitôt.

Par portion : 439 calories ; protéines 13,2 g ; glucides 59,1 g, dont sucres 3,6 g ; lipides 13,3 g, dont saturés 7,4 g ; cholestérol 32 mg ; calcium 264 mg ; fibres 1,1 g ; sodium 245 mg.

Filets de hareng panés aux pommes

Si les harengs étaient traditionnellement consommés salés ou fumés, ils sont aujourd'hui plus fréquemment dégustés frais. L'acidité des rondelles de pommes de ce plat équilibre à merveille la richesse de la chair du poisson.

Pour 4

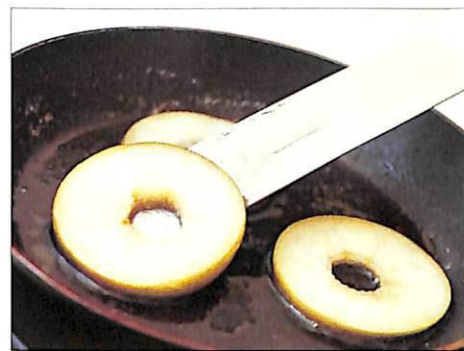
8 filets de hareng
farine assaisonnée
1 œuf battu
115 g de flocons d'avoine très fins
huile végétale pour frire
2 pommes à croquer
25 g de beurre

1 Lavez le poisson et essuyez-le dans du papier absorbant. Vérifiez qu'il ne comporte plus d'arêtes.



2 Passez les filets dans la farine assaisonnée, trempez-les dans l'œuf battu, puis passez-les dans les flocons d'avoine de façon à les en recouvrir.

3 Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle et faites-y frire les filets jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Égouttez-les sur du papier absorbant et tenez-les au chaud.



4 Évidez les pommes sans les éplucher. Coupez-les en rondelles. Dans une autre poêle, faites fondre le beurre et faites-y revenir les pommes. Servez les filets de hareng avec les rondelles de pommes.

Par portion : 420 calories ; protéines 26,5 g ; glucides 24,3 g, dont sucres 3,4 g ; lipides 24,8 g, dont saturés 7,6 g ; cholestérol 120 mg ; calcium 97 mg ; fibres 2,6 g ; sodium 209 mg.





Haddock fumé aux pommes et aux légumes

Cette recette légère est parfumée par la saveur des pommes, des poireaux et des légumes racines alliée à celle du haddock fumé poché. Vous pouvez réaliser cette recette avec du cabillaud fumé.

Pour 4

- 1 c. à c. de graines de carvi
- 1 c. à c. de beurre
- 2 poireaux émincés dans la longueur
- 3-4 carottes coupées en fines rondelles
- 1 panais émincé finement dans la longueur
- 2 pommes à cuire épluchées et coupées en quartiers
- 25 cl de bouillon de légumes
- 4 filets de haddock fumé de 250 g chacun, sans arêtes
- sel et poivre noir
- 2 c. à s. de persil ciselé pour le décor

Conseil du chef

Accompagnez ce plat d'une délicieuse crème légère au raifort.

1 Faites griller les graines de carvi 1 min à feu moyen et à sec dans une poêle, jusqu'à ce qu'elles exhalent leur arôme. Faites chauffer le beurre à feu moyen à vif dans une cocotte et ajoutez les poireaux, les carottes, le panais et les pommes. Assaisonnez et ajoutez le carvi. Passez à feu moyen et faites revenir 3 à 5 min en remuant.



2 Versez le bouillon et poursuivez la cuisson à feu doux 10 à 12 min. Ajoutez les filets de poisson, en veillant à ce qu'ils soient recouverts par le bouillon et les légumes. Laissez cuire 5 min supplémentaires.

3 Sortez le poisson à l'aide d'une spatule et disposez-le dans un plat de service creux. Répartissez dessus les légumes cuits et le jus de cuisson. Parsemez de persil haché avant de servir.

Par portion : 323 calories ; protéines 51,1 g ; glucides 21,8 g, dont sucres 17,2 g ; lipides 4,1 g, dont saturés 1,2 g ; cholestérol 93 mg ; calcium 152 mg ; fibres 8,3 g ; sodium 1 947 mg.





Tourte au haggis, aux pommes de terre et aux pommes

Le haggis (panse de brebis farcie) est généralement accompagné de purée de rutabagas et de pommes de terre, mais peut aussi être présenté d'une façon plus raffinée, dans une pâte feuilletée. La saveur acidulée et douce de la pomme tranche agréablement avec celle, plus forte, de la viande.

Pour 4

450 g de pommes de terre
1 gousse d'ail écrasée avec 1 c. à c. de sel
noix de muscade fraîchement râpée
400 g de pâte feuilletée
300 g de haggis
2 pommes à cuire épluchées et évidées
1 œuf battu
sel et poivre noir

1 Préchauffez le four à 220 °C (th. 7/8). Épluchez et coupez les pommes de terre en rondelles, puis mélangez-les à l'ail écrasé. Assaisonnez-les avec un peu de noix de muscade, du sel et du poivre noir.

2 Étalez la pâte feuilletée de façon à obtenir deux cercles : un de 25 cm de diamètre et un second un peu plus grand.

3 Disposez le petit disque de pâte sur une plaque de cuisson et recouvrez-le avec la moitié des pommes de terre, en laissant une marge de 2 cm sur le bord.



4 Découpez le haggis et émiettez la viande pour former une couche couvrant les pommes de terre. Coupez les pommes en rondelles et répartissez-les sur le haggis. Recouvrez avec le reste des pommes de terre.

5 Badigeonnez d'œuf le pourtour du petit disque de pâte, puis posez l'autre disque en appuyant sur les bords pour les souder. Travaillez les bords à la fourchette pour qu'ils soient nets. Laissez reposer 10 min.

6 Badigeonnez le dessus de la tourte d'œuf et faites-la cuire 10 min dans le four préchauffé pour faire durcir la pâte. Réduisez la température du four à 200 °C (th. 6/7) et poursuivez la cuisson 40 min jusqu'à ce que la tourte soit dorée et cuite. Servez-la avec des brocolis et de la moutarde.

Variante

Vous pouvez utiliser une pomme à croquer acide, comme la Granny Smith.

Par portion : 698 calories ; protéines 15,8 g ; glucides 72,9 g, dont sucres 6,1 g ; lipides 41,2 g, dont saturés 5,8 g ; cholestérol 68 mg ; calcium 88 mg ; fibres 1,9 g ; sodium 901 mg.

Saucisses allemandes à la choucroute aux pommes

Ces petites saucisses Bratwurst sont merveilleuses avec de la choucroute et du pain au levain.

Pour 4

25 g de beurre
50 g de lard coupé en dés
1 oignon haché
500 g de choucroute cuite
3 baies de poivre de la Jamaïque
3 feuilles de laurier
½ c. à c. de graines de carvi
20 cl de jus de pomme
1 pomme pelée, évidée et coupée en dés
2 carottes râpées
1 c. à c. de fécule de pomme de terre
2 c. à s. d'huile végétale
24 saucisses Bratwurst
sel, poivre blanc et sucre
persil haché pour le décor
moutarde et pain au levain en accompagnement

1 Faites chauffer le beurre dans une cocotte à feu moyen et faites-y revenir le lard et l'oignon 3 min à feu doux. Ajoutez la choucroute, les épices et le jus de pomme. Laissez cuire 30 min en remuant et en ajoutant du jus de pomme si nécessaire. Ajoutez les dés de pomme et les carottes râpées et laissez cuire 5 min supplémentaires.

2 Mélangez la fécule avec un peu de jus de pomme ou d'eau pour obtenir une pâte et incorporez-la à la choucroute. Lorsque la choucroute recommence à bouillir, les jus s'épaississent et le chou devient brillant. Salez, poivrez, ajoutez du sucre, puis transvasez la choucroute dans un plat et tenez-la au chaud.



3 Faites chauffer l'huile dans une poêle à feu vif et faites frire les saucisses 6 à 10 min en les retournant fréquemment jusqu'à ce qu'elles soient dorées de toutes parts et bien cuites. Disposez-les sur la choucroute et garnissez celle-ci de persil haché. Servez avec de la moutarde et des tranches de pain au levain.

Par portion : 644 calories ; protéines 18,6 g ; glucides 34 g, dont sucres 17,5 g ; lipides 49,1 g, dont saturés 19,8 g ; cholestérol 81 mg ; calcium 159 mg ; fibres 5,2 g ; sodium 2 207 mg.



Saucisses braisées aux oignons, au céleri et aux pommes

Pour cette recette, choisissez vos saucisses préférées. Elles peuvent être à base de porc, de canard ou de sanglier.

Pour 4

2 c. à s. d'huile végétale
8 saucisses
2 oignons émincés
1 c. à s. de farine
40 cl de cidre
350 g de céleri coupé en morceaux
1 c. à s. de sauge fraîche hachée
1 c. à s. de sauce Worcestershire
2 petites pommes à cuire évidées
sel et poivre noir

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Faites chauffer l'huile dans une poêle, ajoutez les saucisses et faites-les frire 5 min. Transvasez les saucisses dans un plat à four et videz la graisse de la poêle, à l'exception de 1 c. à s. Ajoutez les oignons et faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils soient tendres et dorés.

2 Incorporez la farine, puis versez le cidre et portez à ébullition tout en remuant. Ajoutez le céleri, la sauge et la sauce Worcestershire. Salez et poivrez. Versez le contenu de la poêle sur les saucisses. Couvrez le plat et enfournez. Laissez cuire 30 min.

3 Coupez les pommes en rondelles puis incorporez-les au ragoût. Couvrez de nouveau le plat et poursuivez la cuisson 10 à 15 min. Servez très chaud.

Par portion : 508 calories ; protéines 12,7 g ; glucides 29,3 g, dont sucres 13,6 g ; lipides 35,8 g, dont saturés 12,3 g ; cholestérol 45 mg ; calcium 131 mg ; fibres 3,3 g ; sodium 1 019 mg.





Côtelettes de porc à la sauce aux pommes et au cidre

Choisissez des côtelettes de porc épaisses, qui seront mises en valeur par une généreuse purée crémeuse.

Pour 4

1 c. à s. d'huile végétale
4 côtelettes de porc
1 ou 2 pommes à cuire
1 noix de beurre
1 ou 2 gousses d'ail finement hachées
1 c. à c. de sucre
15 cl de cidre brut
1 c. à c. de vinaigre de cidre
1 c. à s. de moutarde en grains
2 c. à c. de thym haché
sel et poivre noir
brins de thym pour le décor

1 Faites chauffer l'huile à feu moyen dans une grande poêle et faites-y cuire les côtelettes 10 à 15 min en les faisant bien dorer sur les deux faces.

2 Pelez, évidez et coupez les pommes en rondelles. Retirez les côtelettes de la poêle et tenez-les au chaud. Ajoutez le beurre et les pommes et faites cuire jusqu'à ce que les jus brunissent.

3 Incorporez l'ail et le sucre et poursuivez la cuisson 1 min, puis ajoutez le cidre, le vinaigre, la moutarde et le thym haché. Laissez bouillir quelques minutes.

4 Assaisonnez et disposez les côtelettes sur des assiettes chaudes. Décorez-les avec du thym avant de servir.

Par portion : 285 calories ; protéines 26,4 g ; glucides 6,5 g, dont sucres 6,5 g ; lipides 16,1 g, dont saturés 5,4 g ; cholestérol 40 mg ; calcium 17 mg ; fibres 0,8 g ; sodium 1,34 mg.

Noisettes de porc et sauce crémeuse au calvados

Ce plat paraît bien plus difficile à préparer qu'il ne l'est en réalité. Il trouve toute sa place dans le cadre d'un menu de réception classique.

Pour 4

2 c. à s. de farine
4 noisettes de porc
25 g de beurre
4 petits poireaux finement émincés
1 c. à c. de graines de moutarde grossièrement écrasées
2 c. à s. de calvados
15 cl de vin blanc sec
2 pommes Golden Delicious épluchées, évidées et coupées en quartiers
15 cl de crème fraîche épaisse
2 c. à s. de persil haché
sel et poivre noir

1 Disposez la farine dans un bol et assaisonnez-la généreusement. Passez les noisettes de porc dans la farine.

2 Faites fondre le beurre dans une poêle et faites-y cuire les noisettes de porc jusqu'à ce qu'elles soient dorées de chaque côté. Sortez-les de la poêle et réservez-les.

3 Faites cuire les poireaux 5 min dans la matière grasse qui reste dans la poêle. Incorporez les graines de moutarde. Versez le calvados, puis faites-le flamber. Lorsque les flammes sont éteintes, ajoutez le vin et remettez le porc dans la poêle. Laissez cuire à feu doux 10 min en retournant fréquemment la viande.



4 Ajoutez les quartiers de pommes et la crème fraîche puis laissez mijoter 5 min, jusqu'à ce que les pommes soient tendres et la sauce réduite. Rectifiez l'assaisonnement, puis incorporez le persil haché et servez aussitôt.

Par portion : 553 calories ; protéines 40,6 g ; glucides 14,3 g, dont sucres 6,1 g ; lipides 32,9 g, dont saturés 18,3 g ; cholestérol 175 mg ; calcium 72 mg ; fibres 2,8 g ; sodium 173 mg.





Escalopes de porc aux pommes et aux galettes de pommes de terre

Les jus de viande imprègnent en cuisant les pommes et les pommes de terre, les rendant très savoureuses tout en donnant une délicieuse sauce.

Pour 4

2 grosses pommes de terre finement râpées
2 pommes Bramley moyennes, l'une râpée et l'autre coupée en tranches fines
2 gousses d'ail pilées
1 œuf battu
beurre pour graisser
1 c. à s. d'huile d'olive
4 tranches de jambon de Parme
4 escalopes de porc de 175 g chacune
4 feuilles de sauge
25 g de beurre coupé en dés
sel et poivre noir
quartiers de pommes caramélisés en accompagnement

1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Exprimez tout le liquide des ingrédients râpés puis mélangez-les avec l'ail et l'œuf. Salez et poivrez.



2 Divisez la préparation en quatre portions et posez celles-ci sur une plaque de cuisson garnie de papier d'aluminium graissé. Façonnez quatre galettes en les aplatissant avec le dos d'une cuillère. Arrosez-les d'huile d'olive et faites-les cuire 10 min au four.

3 Posez les tranches de jambon sur une surface propre et recouvrez-les d'une escalope. Posez une feuille de sauge et des tranches de pommes sur chaque escalope et recouvrez de dés de beurre. Formez des rouleaux en maintenant l'ensemble avec le jambon de Parme.



4 Sortez les galettes du four, disposez les rouleaux de porc dessus et remettez l'ensemble au four pendant 20 min. Ne laissez pas trop cuire le porc, car il se dessècherait.

5 Décollez délicatement les galettes garnies du papier d'aluminium et servez-les avec des quartiers de pommes caramélisées et le jus de cuisson.

Par portion : 396 calories ; protéines 42,7 g ; glucides 19,2 g, dont sucres 4,4 g ; lipides 16,9 g, dont saturés 6,7 g ; cholestérol 177 mg ; calcium 29 mg ; fibres 1,5 g ; sodium 310 mg



Rôti de porc aux pommes et à la gelée de groseilles

Les pommes rôties à la gelée de groseilles sont le complément idéal du porc et de la couenne rôtis.

Pour 8-10

1 longe de porc de 2,25 kg
2 c. à c. de moutarde en poudre
15 clous de girofle
2 feuilles de laurier
90 cl d'eau
17,5 cl de crème liquide légère (facultatif)
sel et poivre blanc
chou rouge braisé en accompagnement

Pour les pommes de terre glacées

900 g de petites pommes de terre
50 g de sucre en poudre
65 g de beurre

Pour les pommes à la gelée de groseilles

75 cl d'eau
115 g de sucre roux
1 c. à c. de jus de citron
4-5 pommes acides épluchées, évidées et coupées en deux
4-5 c. à s. de gelée de groseilles

1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7).

2 Utilisez un couteau pointu pour inciser la couenne du porc en formant un quadrillage. Enduisez la couenne de sel, de poivre et de moutarde en poudre. Piquez les clous de girofle et les feuilles de laurier dans la couenne.

3 Disposez la longe de porc sur une grille dans un plat à rôtir, côté couenne au-dessus, et faites-la cuire 1 h, jusqu'à ce que la couenne soit croustillante.

4 Versez l'eau au fond du plat à rôtir et prolongez la cuisson 30 min.

5 Faites cuire les pommes de terre 15 à 20 min dans de l'eau bouillante salée, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égouttez-les, épluchez-les et tenez-les au chaud. Faites fondre le sucre à feu doux dans une poêle jusqu'à ce qu'il brunisse légèrement. Ajoutez les pommes de terre et le beurre, remuez pour bien enduire les pommes de terre et laissez-les cuire 6 à 8 min jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Tenez-les au chaud.

6 Pour cuire les pommes, portez l'eau à ébullition dans une grande casserole et versez le sucre roux. Ajoutez le jus de citron et les moitiés de pommes, baissez le feu puis laissez les fruits pocher à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Sortez les pommes de la casserole. Disposez 1½ c. à c. de gelée de groseilles au creux de chaque moitié de pomme et réservez au chaud.

7 Lorsque le porc est cuit, transvasez-le dans un plat et laissez-le reposer 15 min avant de le découper. Pendant ce temps, préparez la sauce. Versez le jus du plat dans une casserole et faites-le réduire à feu moyen. Ajoutez un peu de crème si vous le souhaitez, puis salez et poivrez.

8 Retirez la couenne du porc et servez-la encore tiède, séparément. Servez le porc avec la sauce, les pommes de terre caramélisées, les moitiés de pommes pochées et le chou rouge braisé.

Par portion : 654 calories, protéines 36,9 g ; glucides 39,5 g, dont sucres 26,2 g ; lipides 39,9 g, dont saturés 16,1 g ; cholestérol 124 mg ; calcium 36 mg ; fibres 1,5 g ; sodium 152 mg

Porc rôti épicé à la sauce crémeuse aux pommes et au thym

La poitrine de porc est un morceau savoureux et tendre. Ici, elle est désossée et découennée pour être farcie puis roulée.

Pour 6

1 oignon moyen finement haché
3 gousses d'ail pilées
75 g de beurre
1 bouquet d'herbes mélangées,
feuilles finement hachées
225 g de chapelure fine fraîche
1 œuf battu
1 morceau de poitrine de porc de 1,3 kg
1 c. à s. d'huile végétale
sel et poivre noir
légumes verts cuits à la vapeur
en accompagnement

Pour la crème épicée

25 g de beurre fondu
2 c. à s. de chutney
1 c. à s. de jus de citron
2 gousses d'ail pilées
2 c. à s. de moutarde douce
à l'ancienne

Pour la sauce

2 grosses pommes à cuire épluchées,
évidées et hachées
1 oignon moyen haché
2 gousses d'ail pilées
1 ou 2 branches de thym
15 cl de cidre brut
environ 15 cl de bouillon de volaille
30 cl de crème liquide



1 Faites revenir l'oignon et l'ail dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient tendres, puis ajoutez les herbes et la chapelure. Laissez refroidir avant d'incorporer l'œuf, puis salez et poivrez. Préchauffez le four à 150 °C (th. 5).



2 Découpez les parties grasses de la viande et piquez la partie centrale avec une fourchette. Mélangez tous les ingrédients de la crème épicée et répartissez-la sur la viande, en en conservant une petite quantité. Enroulez la poitrine et maintenez-la à l'aide d'une ficelle de cuisine.

3 Faites dorer la viande dans l'huile dans un plat à rôtir, puis faites-la cuire 3 h au four. À mi-cuisson, sortez la viande et badigeonnez-la avec le reste de la crème épicée. Retournez-la, remettez-la dans le four et poursuivez la cuisson.



4 Disposez les pommes à cuire, l'oignon et l'ail dans une grande casserole. Ajoutez le thym, le cidre et le bouillon, portez à ébullition et laissez mijoter 15 min. Enlevez le thym puis incorporez la crème. Mélangez la sauce, filtrez-la et assaisonnez-la. Si elle est trop épaisse, ajoutez du bouillon. Servez la viande coupée en tranches sur des assiettes chaudes avec des légumes verts cuits à la vapeur et de la sauce.

Par portion : 814 calories ; protéines 73,2 g ; glucides 41,9 g, dont sucres 12,6 g ; lipides 39,8 g, dont saturés 20,2 g ; cholestérol 264 mg ; calcium 145 mg ; fibres 2,4 g ; sodium 581 mg.





Canard rôti aux pommes et aux pruneaux

Servez ce plat classique avec des pommes de terre rôties et du chou blanc braisé à l'occasion d'un repas en famille.

Pour 4

1 canard de 1,8-2,5 kg avec les abats à part
150 g de pruneaux dénoyautés et émincés
2 pommes à croquer moyennes
épluchées et hachées
20 g de chapelure
50 cl de bouillon de volaille
1 feuille de laurier
2 c. à s. de farine
1 c. à s. de crème liquide
sel et poivre blanc

1 Faites préchauffer le four à 240 °C (th. 8). Lavez le canard et essuyez-le. Incisez sa poitrine en y traçant des croisillons et assaisonnez-le bien.

2 Dans un saladier, mélangez les pruneaux, les pommes et la chapelure et farcissez-en le canard, en tassant bien. Refermez le canard à l'aide de broches ou recousez l'ouverture.

3 Versez 25 cl de bouillon de volaille dans un plat à rôtir. Disposez le canard sur une grille dans le plat, côté poitrine au-dessous, et enfournez pour 20 min.

4 Disposez les abats dans une casserole avec 50 cl d'eau et la feuille de laurier. Faites bouillir l'eau à gros bouillons 20 à 30 min jusqu'à ce que la sauce réduise. Filtrez la sauce et réservez-la.

5 Baissez la température du four à 180 °C (th. 6). Sortez le plat à rôtir du four et retournez le canard, côté poitrine au-dessus. Versez le reste du bouillon dans le plat. Poursuivez la cuisson en comptant 20 min pour 450 g. Le canard est cuit lorsqu'un jus transparent s'en écoule si l'on pique la partie la plus épaisse de sa cuisse. Transvasez le canard sur un plat et laissez-le reposer 10 min dans un endroit chaud avant de le découper.

Par portion : 663 calories, protéines 31,6 g, glucides 24 g, dont sucres 14,6 g, lipides 49,6 g, dont saturés 14 g, cholestérol 100 mg, calcium 55 mg, fibres 2,8 g, sodium 222 mg



6 Videz la graisse du plat à rôtir et mélangez la farine avec les jus résiduels. Faites cuire 2 à 3 min à feu moyen jusqu'à ce que la sauce devienne brun pâle. Incorporez peu à peu le bouillon des abats, puis la crème. Laissez la sauce cuire 3 min supplémentaires tout en remuant. Servez-la en saucière.

Variantes

- Servez le canard avec une sauce aux aïelles rouges ou aux cerises.
- Ajoutez quelques raisins secs blonds à la farce aux pruneaux.

Canard fermier rôti aux pommes et au cidre

La saveur fruitée des pommes équilibre le goût de la viande : l'orange accompagne souvent le canard, mais sa chair est également délicieuse avec des pommes, en particulier si elles sont additionnées de cidre. Servez ce plat avec des pommes de terre rôties et éventuellement du chou rouge braisé.

Pour 4

1 canard ou 1 canette de 2 kg
30 cl de cidre brut
4 c. à s. de crème fraîche épaisse
sel et poivre noir

Pour la farce

75 g de beurre
115 g de chapelure fraîche
450 g de pommes à cuire épluchées,
évidées et coupées en dés
1 c. à s. de sucre, ou à volonté
noix de muscade fraîchement râpée

1 Préchauffez le four à 200 °C
(th. 6/7).

2 Pour préparer la farce, faites fondre le beurre dans une poêle et faites-y revenir la chapelure jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Ajoutez les pommes, du sel, du poivre, le sucre et une pincée de noix de muscade. Mélangez bien.



3 Essuyez le canard avec un chiffon propre et humide et retirez les parties grasses visibles (y compris les rabats à l'intérieur de l'orifice). Enduisez la peau de sel. Farcissez le canard, puis refermez-le à l'aide d'une petite broche.

4 Pesez le canard farci et calculez son temps de cuisson, soit 20 min pour 450 g.



5 Piquez la peau de l'animal afin que la graisse puisse s'écouler au cours de la cuisson, puis posez-le sur la grille au-dessus de la lèchefrite, saupoudrez-le de poivre noir fraîchement moulu et faites-le rôtir dans le four préchauffé.

Conseil du chef

Les abats ne sont pas indispensables pour cette recette, mais ils peuvent être employés plus tard avec la carcasse pour préparer un bouillon pour une soupe.

6 Environ 20 min avant la fin de la cuisson, sortez le canard du four et videz la graisse qui s'est écoulée dans la lèchefrite (conservez-la pour frire d'autres aliments). Faites glisser le canard de la grille directement dans un plat à rôtir et arrosez-le de cidre. Remettez le canard dans le four et achevez sa cuisson en l'arrosant de temps en temps.

7 Lorsque le canard est cuit, sortez-le du plat et tenez-le au chaud tandis que vous préparez la sauce. Faites chauffer le plat à rôtir à feu moyen et faites-y bouillir le cidre jusqu'à ce qu'il ait réduit de moitié. Ajoutez la crème, réchauffez-la et assaisonnez la sauce. Retirez la farce du canard. Coupez le canard en tranches ou en quarts à l'aide de ciseaux à volaille. Servez-le avec un peu de farce et de sauce.

Par portion : 572 calories ; protéines 31,5 g ; glucides 34,6 g, dont sucres 13,1 g ; lipides 33,1 g, dont saturés 17,8 g ; cholestérol 211 mg ; calcium 74 mg ; fibres 2,4 g ; sodium 498 mg.



Oie rôtie aux pommes

En Russie, l'oie rôtie aux pommes est traditionnellement servie le jour de la Saint-Sylvestre. Elle est présentée dans un plat en argent et découpée à table.

Pour 4-6

1 oie

8-10 pommes Granny Smith

65 g de beurre

20 cl d'eau

sel et poivre noir

pommes de terre cuites à l'eau ou rôties à l'aneth frais et sarrasin bouilli en accompagnement

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Salez et poivrez l'intérieur et l'extérieur de l'oie. Épluchez, évidez et coupez en quartiers quatre pommes, puis farcissez-en l'oie, en les introduisant par l'orifice du cou. Rabattez la peau par-dessus l'orifice puis ficelez l'oie.

2 Pesez l'oie pour déterminer son temps de cuisson, à raison de 15 min pour 450 g, plus 15 min.



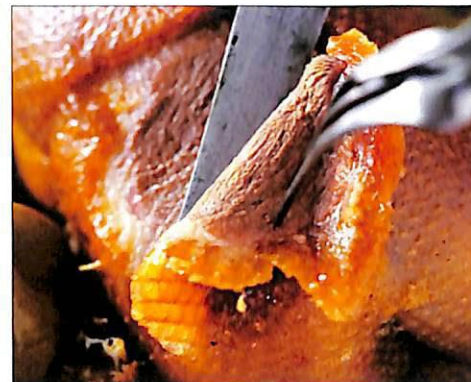
3 Graissez un plat à rôtir avec 25 g de beurre. Disposez l'oie dans le plat. Faites fondre le reste du beurre et badigeonnez-en l'oie. Versez l'eau autour de l'oie et laissez-la cuire 1 h 30.



4 Évidez les pommes qui n'ont pas été utilisées.

5 Disposez les pommes entières autour de l'oie et terminez la cuisson. L'oie est cuite à point quand un jus transparent s'écoule de la partie la plus épaisse de la cuisse piquée avec une brochette.

6 Transvasez l'oie sur un plat. Sortez la farce, découpez-la et servez-la avec les pommes de terre et le sarrasin.



Par portion : 822 calories ; protéines 54,8 g ; glucides 44,1 g, dont sucres 21,8 g ; lipides 48,7 g, dont saturés 0,9 g ; cholestérol 0 mg ; calcium 87 mg ; fibres 3,1 g ; sodium 486 mg.



Grouses farcies aux fruits du verger

Les pommes, les prunes et les poires additionnées d'une touche d'épices donnent une délicieuse farce aux fruits du verger, qui s'harmonise à la perfection avec l'arôme riche de la grouse.

Pour 2

2 grouses
le jus de ½ citron
50 g de beurre
4 feuilles de blettes
5 cl de marsala
sel et poivre noir

Pour la farce

2 échalotes finement hachées
1 pomme à cuire épluchée, évidée et hachée
1 poire épluchée, évidée et hachée
2 prunes dénoyautées et hachées
1 grosse pincée de mélange d'épices pour tarte aux pommes

1 Arrosez les grouses de jus de citron puis salez et poivrez-les.



2 Faites fondre la moitié du beurre dans une grande cocotte, mettez-y les grouses et faites-les revenir 10 min, jusqu'à ce qu'elles soient dorées, en les retournant de temps en temps. Sortez-les avec des pinces et réservez-les.

Conseil du chef

Comme il y a peu de liquide dans la cocotte, les grouses sont cuites à la vapeur, et non bouillies. Il est donc important que la cocotte ait un fond épais et un couvercle bien hermétique, pour que le liquide ne s'évapore pas et que les blettes ne brûlent pas.



3 Ajoutez les échalotes dans la cocotte et faites-les revenir dans la matière grasse qui reste, sans les colorer.



4 Ajoutez la pomme, la poire, les prunes et une généreuse pincée d'épices mélangées. Faites revenir environ 5 min, jusqu'à ce que les fruits commencent tout juste à s'attendrir.

5 Retirez la cocotte du feu et farcissez les grouses avec le mélange de fruits.

6 Ficelez les grouses. Enduisez-les avec le reste du beurre et enveloppez-les dans les feuilles de blettes, puis remettez-les dans la cocotte.



7 Ajoutez le marsala et faites-le chauffer jusqu'à ce qu'il frémit. Couvrez la cocotte et laissez mijoter 20 min, jusqu'à ce que la chair des grouses soit tendre. Laissez-les reposer 10 min dans un endroit tiède avant de les servir.

Par portion : 521 calories ; protéines 76,5 g ; glucides 17,5 g, dont sucres 17,3 g ; lipides 13,5 g, dont saturés 2,9 g ; cholestérol 0 mg ; calcium 302 mg ; fibres 5,8 g ; sodium 404 mg.

Panse de sanglier sauvage mijotée aux pommes

Certains apprécient les viandes grasses, d'autres non. Cette recette fera le bonheur de tous, car le sanglier sauvage est moins gras que celui d'élevage et la cuisson lente permet d'éliminer une partie de sa graisse. La viande cuite dans son jus, ce qui permet de la rendre fondante. Les pommes acidulées en sont le parfait complément.

Pour 4

- 1 panse de sanglier de 1,3 kg, peau incisée
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 4 pommes vertes acidulées
- 50 g de beurre
- 50 g de sucre roux
- 1 brin de thym plus un petit supplément pour le décor
- 3 chicorées (2 blanches et 1 rouge), feuilles extérieures et tiges éliminées

Pour la sauce de la salade

- 2 c. à c. de moutarde de Dijon
- 2 c. à c. de sirop d'érable
- 1 c. à c. de vinaigre de cidre
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- sel et poivre noir



1 Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Enduisez uniformément la viande d'huile d'olive, de sel et de poivre, en faisant pénétrer le tout dans les incisions de la peau.

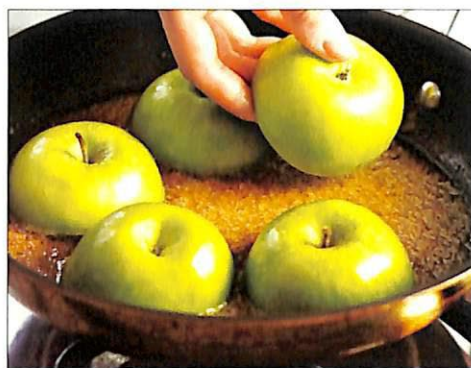
2 Disposez le sanglier côté peau au-dessus dans un plat à rôtir solide. Saupoudrez-le d'un peu de sel supplémentaire. Faites-le cuire au four, 3 h 30 à 4 h.

3 Pour préparer la sauce de la salade, mélangez la moutarde, le sirop d'érable et le vinaigre dans un saladier. Ajoutez l'huile d'olive en battant. Salez et poivrez.



4 Lorsque la viande cuit depuis 3 h, coupez les pommes en deux dans le sens horizontal, évidez le cœur et les pépins avec une cuillère et réservez.

5 Dans une poêle épaisse, faites chauffer à feu doux le beurre, le sucre et le thym en remuant, jusqu'à ce que le sucre et le beurre aient fondu.



6 Disposez les pommes, côté coupé au-dessous, dans la poêle, et faites-les cuire 5 min à feu doux, en les remuant de temps en temps. Retournez les pommes, couvrez la poêle et laissez-les cuire 10 à 15 min jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Sortez-les de la poêle et tenez-les au chaud.

7 Lorsque la panse est cuite, sortez-la du four et laissez-la reposer 10 min. Coupez-la en huit tranches.

8 Disposez la viande sur des assiettes chaudes, avec deux moitiés de pomme et quelques feuilles de chicorée. Arrosez la chicorée d'un peu de sauce et décorez-la avec du thym.



Par portion : 1 499 calories, protéines 50,6 g, glucides 24,1 g, dont sucres 22,4 g, lipides 134,6 g, dont saturés 50,7 g, cholestérol 263 mg, calcium 56 mg, fibres 1,9 g, sodium 415 mg

Caille aux pommes

La caille est un petit oiseau dont le temps de cuisson est très rapide, et que l'on trouve de plus en plus fréquemment au menu des restaurants.

Pour 2 en plat principal
ou pour 4 en entrée
2 pommes à croquer fermes
4 cailles prêtes à cuire
12 cl d'huile d'olive
115 g de beurre
4 tranches de pain blanc
sel et poivre noir

1 Préchauffez le four à 220 °C (th. 6/7). Évidez les pommes et coupez-les en grosses tranches (conservez leur peau si elle est belle et pas trop épaisse).

2 Badigeonnez les cailles avec la moitié de l'huile d'olive et faites-les rôtir au four 10 min, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et tendres.

3 Pendant ce temps, faites chauffer la moitié du beurre dans une poêle et faites-y revenir les tranches de pommes 3 min, jusqu'à ce qu'elles soient dorées, mais sans qu'elles se défassent.

4 Retirez la croûte du pain. Faites chauffer le reste de l'huile et du beurre dans une poêle et faites-y frire le pain des deux côtés jusqu'à ce qu'il soit doré.

5 Répartissez le pain frit sur des assiettes chaudes et posez les cailles dessus. Disposez les tranches de pommes autour et servez aussitôt.

Par portion : 814 calories ; protéines 53,3 g ; glucides 33,3 g, dont sucres 10,5 g ; lipides 43,6 g, dont saturés 23,4 g ; cholestérol 69 mg ; calcium 169 mg ; fibres 2,4 g ; sodium 644 mg.



Filets de faisan aux pommes

Ce grand classique contient des pommes, du calvados et une crème généreuse.

Pour 2
2 filets de faisan
30 g de beurre
1 oignon finement émincé
1 pomme à croquer épluchée et coupée en quartiers
2 c. à c. de sucre
4 c. à s. de calvados
4 c. à s. de bouillon de volaille
1 pincée de thym séché
1 pincée de poivre blanc
12,5 cl de crème liquide
sel
pommes de terre sautées

1 Incisez la partie épaisse des filets de faisan. Faites fondre la moitié du beurre à feu moyen dans une poêle. Ajoutez l'oignon et faites-le revenir 8 à 10 min, en remuant. Transvasez l'oignon sur une assiette.

2 Coupez les quartiers de pomme en tranches. Faites fondre la moitié du beurre restant dans la poêle et ajoutez les pommes. Parsemez de sucre et laissez cuire 5 à 7 min à feu doux jusqu'à ce que les pommes soient dorées, en les retournant de temps en temps. Transvasez-les sur l'oignon, puis essuyez la poêle.

3 Ajoutez le reste du beurre dans la poêle et passez à feu moyen à vif. Ajoutez le faisan, côté peau au-dessous, et faites-le cuire 3 à 4 min jusqu'à ce qu'il soit doré. Retournez-le et poursuivez la cuisson 1 à 2 min jusqu'à ce que le jus qui s'écoule de la partie la plus épaisse soit rosé lorsque vous y piquez la pointe d'un couteau. Transvasez les filets sur une planche et couvrez-les.

4 Versez le calvados dans la poêle et faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il ait réduit de moitié. Ajoutez le bouillon, le thym, un peu de sel et le poivre blanc, et faites de nouveau réduire de moitié. Incorporez la crème, portez à ébullition et laissez cuire 1 min. Ajoutez l'oignon réservé et les tranches de pomme dans la poêle et poursuivez la cuisson 1 min.

5 Coupez les filets en diagonale et disposez-les sur des assiettes chaudes. Versez dessus un peu de sauce.

Conseil du chef

Si vous n'avez pas de calvados, utilisez du cognac, du cidre ou du jus de pomme.

Par portion : 629 calories ; protéines 19 g ; glucides 29 g, dont sucres 27 g ; lipides 45 g, dont saturés 26 g ; cholestérol 230 mg ; calcium 81 mg ; fibres 2 g ; sodium 387 mg.

LES DESSERTS

Sucrées et juteuses ou acidulées et croquantes, les pommes sont un ingrédient que l'on peut apprêter de multiples façons dans des desserts chauds ou froids. Faites votre choix entre des desserts classiques, comme le crumble aux pommes et aux myrtilles et des desserts moins conventionnels, tels que la neige aux pommes.

Terrine glacée aux pommes et myrtilles

Cette jolie terrine aux fruits d'automne est glacée, ce qui permet d'en profiter à tout moment de l'année.

Pour 6

450 g de pommes à cuire ou à croquer
30 cl de cidre doux (ou brut)
1 c. à s. de miel liquide
1 c. à c. d'extrait de vanille
200 g de myrtilles fraîches ou surgelées et décongelées
1 c. à s. de gélatine en poudre
2 blancs d'œufs
tranches de pommes et myrtilles fraîches pour le décor

1 Épluchez, évidez et hachez les pommes. Disposez-les dans une poêle avec la moitié du cidre. Portez à ébullition, puis baissez le feu, couvrez la poêle et laissez les pommes mijoter jusqu'à ce qu'elles soient tendres.



2 Mixez les pommes de façon à obtenir une compote onctueuse. Incorporez le miel et l'extrait de vanille. Ajoutez la moitié des myrtilles à la moitié de la compote et mixez de nouveau le tout. Passez la compote au tamis pour éliminer les graines.

3 Faites chauffer le reste du cidre jusqu'à ce qu'il soit presque bouillant. Saupoudrez-le de gélatine et remuez pour la dissoudre.

4 Ajoutez la moitié du mélange à base de gélatine à la compote de pommes et l'autre à la compote de myrtilles et de pommes. Laissez refroidir. Battez les blancs en neige ferme et incorporez-les à la compote de pommes.



5 Incorporez le reste des myrtilles entières à la moitié de la compote de pommes, puis transvasez le tout dans un moule à cake de 1,75 l en tassant bien.



6 Recouvrez avec la compote de myrtilles, en l'étalant. Ajoutez une couche de compote de pommes nature et égalisez-la. Si nécessaire, congelez chaque couche avant d'en ajouter une nouvelle.

7 Disposez la terrine au congélateur jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Sortez-la 20 min avant de servir. Coupez-la en tranches et décorez-la avec les tranches de pommes et les myrtilles.

Par portion : 67 calories ; protéines 1,5 g ; glucides 12,4 g, dont sucres 12,4 g ; lipides 0,2 g, dont saturés 0 g ; cholestérol 0 mg ; calcium 21 mg ; fibres 2,2 g ; sodium 26 mg





Crème glacée à la pomme et pain à la cannelle

Le beurre, le citron et les épices accentuent la saveur des pommes, ce qui donne une fabuleuse crème glacée.

Pour 2

675 g de pommes à cuire
50 g de beurre
1 pincée d'épices pour tarte aux pommes
le zeste finement râpé et le jus de 1 citron
90 g de fromage crémeux
2 blancs d'œufs
15 cl de crème fraîche épaisse
brins de menthe pour le décor

Pour le pain à la cannelle

6 tranches épaisses de pain blanc
1 œuf battu
1 jaune d'œuf
½ c. à c. d'extrait de vanille
15 cl de crème liquide
65 g de sucre en poudre très fin
½ c. à c. de cannelle en poudre
25 g de beurre
3 c. à s. d'huile végétale

1 Épluchez, évidez et coupez les pommes en tranches. Faites fondre le beurre dans une poêle. Ajoutez les pommes, les épices et le zeste de citron. Couvrez la poêle et faites cuire 10 min à feu doux. Laissez refroidir.

2 Mixez les pommes, le jus de citron et le fromage crémeux. Montez les blancs en neige et battez la crème à part jusqu'à ce qu'elle forme des monticules.

3 Disposez la compote dans un saladier. Incorporez la crème, puis les blancs d'œufs. Versez dans un pot en plastique et entreposez au réfrigérateur une nuit.

4 Préparez le pain à la cannelle 20 min avant de servir. Retirez la croûte du pain puis coupez chaque tranche en deux en diagonale. Battez l'œuf, le jaune, l'extrait de vanille, la crème et 1 c. à s. de sucre.

5 Disposez le pain en une seule couche dans un plat peu profond. Versez le mélange à base de crème sur le pain et laissez reposer environ 10 min jusqu'à ce que le mélange ait été absorbé.

6 Mélangez le reste du sucre avec la cannelle sur une assiette. Faites fondre le beurre avec l'huile dans une poêle. Quand la matière grasse est chaude, faites frire la moitié du pain jusqu'à ce qu'il soit doré au-dessous. Retournez les tranches et faites frire l'autre face.

7 Égouttez les tranches sur du papier absorbant puis passez-les des deux côtés dans le sucre à la cannelle et gardez-les au chaud. Procédez de même avec le reste des tranches. Servez avec la crème glacée et des brins de menthe.

Par portion : 535 calories ; protéines 5,7 g ; glucides 34,7 g, dont sucres 23 g ; lipides 42,6 g, dont saturés 23,3 g ; cholestérol 123 mg ; calcium 94 mg ; fibres 2,2 g ; sodium 288 mg.

Sorbet aux pommes et au cidre

Cette combinaison d'arômes, très anglaise, révèle une saveur de pomme subtile assortie d'un soupçon de cidre. La compote de pommes étant très claire, presque blanche, il suffit d'ajouter quelques gouttes de colorant vert pour rappeler la peau des Granny Smith.

Pour 6

500 g de pommes Granny Smith
150 g de sucre en poudre
30 cl d'eau
25 cl de cidre
quelques gouttes de colorant vert (facultatif)
zestes de citron vert pour le décor

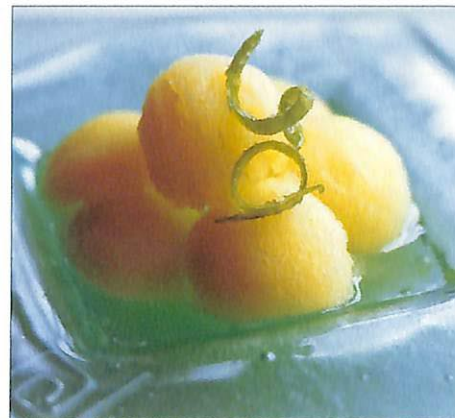
1 Coupez en quartiers, évidez et hachez grossièrement les pommes. Disposez-les dans une casserole. Ajoutez le sucre et la moitié de l'eau. Couvrez et laissez mijoter 10 min jusqu'à ce que les pommes soient tendres.

2 Passez la compote au tamis au-dessus d'un saladier. Jetez les peaux. Ajoutez le cidre et le reste de l'eau, ainsi qu'un peu de colorant si vous le souhaitez.

3 Versez la préparation dans un pot en plastique peu profond et entreposez-la 6 h au congélateur, en la battant une ou deux fois à la fourchette.

4 Servez le sorbet dans des assiettes et décorez-le avec des zestes de citron vert.

Par portion : 143 calories ; protéines 0,4 g ; glucides 34,6 g, dont sucres 34,6 g ; lipides 0,1 g, dont saturés 0 g ; cholestérol 0 mg ; calcium 20 mg ; fibres 1,3 g ; sodium 6 mg.





Mousse aux pommes et aux myrtilles

Utiliser des pommes à dessert permet d'obtenir une saveur sucrée, de sorte qu'il est inutile d'ajouter du sucre.

Pour 6-8

- 450 g de pommes à croquer sucrées
- 450 g de myrtilles
- le jus de 1 citron
- 1 sachet de gélatine en poudre
- 2 blancs d'œufs
- 4 c. à s. de crème fraîche épaisse fouettée, en accompagnement



1 Épluchez, évidez et coupez les pommes en tranches. Mettez-les dans une grande casserole avec les myrtilles et 15 cl d'eau. Faites cuire les fruits 15 min, puis retirez la casserole du feu.

2 Filtrez le jus de citron au-dessus d'une tasse, saupoudrez-le de gélatine et laissez tremper. Lorsque la gélatine est dissoute, incorporez-la aux fruits.

3 Disposez le mélange de fruits dans un tamis en nylon au-dessus d'un grand saladier et pressez les fruits au travers pour obtenir une purée. Jetez les résidus restés dans le tamis. Laissez la purée reposer jusqu'à ce qu'elle ait refroidi et commence à se gélifier.

4 Battez les blancs d'œufs en neige.



5 À l'aide d'une cuillère en métal, incorporez délicatement les blancs à la purée de fruits pour obtenir une mousse onctueuse. Disposez la mousse dans des verrines et entreposez-la au frais jusqu'à ce qu'elle ait pris. Servez les mousses garnies de crème fouettée.

Par portion : 92 calories ; protéines 1,6 g ; glucides 13 g, dont sucres 10,8 g ; lipides 4,1 g, dont saturés 2,5 g ; cholestérol 10 mg ; calcium 6 mg ; fibres 2 g ; sodium 18 mg

Neige aux pommes

Ce dessert délicat est aussi simple que délicieux. Les Bramley's Seedling sont parfaites pour le réaliser. Ces pommes se défont lorsqu'elles sont cuites et donnent une purée légère. Servez ce dessert avec des gâteaux croquants ou des biscuits à la cuillère.

Pour 6

- 600 g de pommes à cuire, de préférence des Bramley's Seedling
- un peu de zeste de citron
- 115 g de sucre semoule
- 3 blancs d'œufs

1 Épluchez, évidez et coupez les pommes en tranches. Disposez-les dans une casserole avec 3 c. à s. d'eau et le zeste de citron. Couvrez et laissez mijoter 15 min. Retirez la casserole du feu, sortez le zeste et ajustez la saveur en ajoutant du sucre.

2 Remuez les pommes avec une cuillère en bois pour obtenir une compote ou passez-les à travers un tamis si vous préférez une texture plus onctueuse. Laissez refroidir.

3 Lorsque la purée a refroidi, battez les blancs d'œufs en neige ferme.

4 Incorporez les blancs à la purée avec une cuillère en métal. Fouettez pour obtenir un mélange épais mais léger.

5 Transvasez la préparation dans des ramequins, et placez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Par portion : 121 calories ; protéines 1,8 g ; glucides 30,1 g, dont sucres 30,1 g ; lipides 0,1 g, dont saturés 0 g ; cholestérol 0 mg ; calcium 7 mg ; fibres 1,8 g ; sodium 34 mg.



Charlotte aux pommes marinées au cognac

S'inspirant librement d'une charlotte aux pommes traditionnelle, cette variante glacée associe des pommes séchées marinées dans du cognac à une crème épicée à la ricotta, dans un dessert original et appétissant.

Pour 8-10

130 g de pommes séchées
5 c. à s. de cognac
50 g de beurre
115 g de sucre roux
½ c. à c. d'épices pour tarte aux pommes
4 c. à s. d'eau
75 g de raisins secs blonds
300 g de gâteau de Savoie coupé en tranches de 1 cm d'épaisseur
250 g de ricotta
2 c. à s. de jus de citron
15 cl de crème fraîche épaisse ou à fouetter
sucre glace et brins de menthe pour le décor

1 Hachez grossièrement les pommes séchées, puis transvasez-les dans un saladier. Ajoutez le cognac et laissez-les reposer 1 h ou jusqu'à ce qu'elles l'aient presque absorbé.

2 Faites fondre le beurre dans une poêle. Ajoutez le sucre et faites chauffer 1 min à feu doux en remuant.



3 Ajoutez le mélange d'épices, l'eau et les pommes, ainsi que le cognac qui reste éventuellement. Faites chauffer le tout jusqu'à ce que le liquide frémit, baissez légèrement le feu si nécessaire et laissez cuire les pommes à feu doux environ 5 min. Ajoutez les raisins secs, éteignez le feu et laissez le mélange refroidir complètement.



4 Tapissez de tranches de gâteau de Savoie les parois d'un moule à charnière carré de 20 cm, ou rond de 20 cm de diamètre. Placez-le au congélateur pendant que vous préparez la garniture.

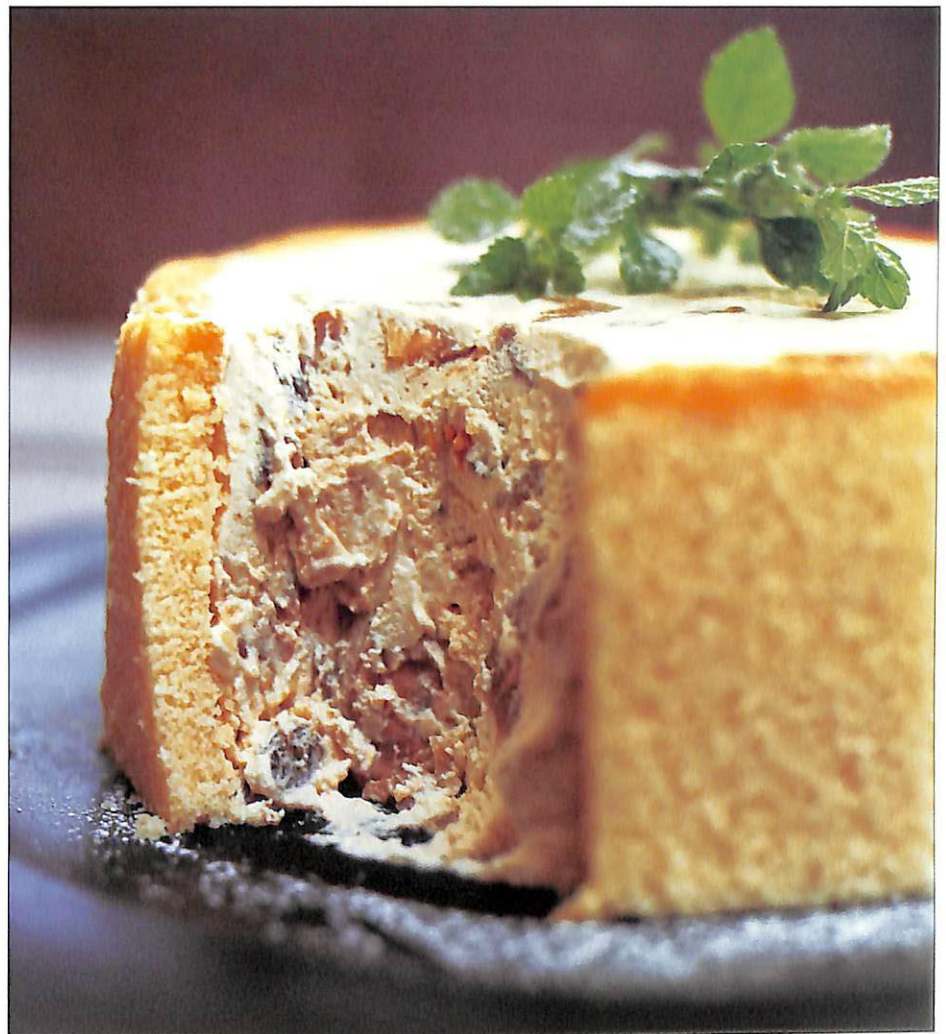
5 Battez la ricotta puis ajoutez la préparation aux pommes et le jus de citron. Fouettez la crème et incorporez-la. Transvasez la préparation dans le moule et égalisez sa surface. Couvrez et placez au congélateur une nuit.

6 Placez la charlotte au réfrigérateur 1 h avant de la servir. Démoulez-la sur un plat, saupoudrez-la de sucre glace et décorez-la avec des brins de menthe.

Conseil du chef

Garnissez le moule de film alimentaire avant de le garnir. Cela facilitera le démoulage de la charlotte.

Par portion : 446 calories ; protéines 6 g ; glucides 54,4 g, dont sucres 46,2 g ; lipides 21,9 g, dont saturés 13,3 g ; cholestérol 49 mg ; calcium 119 mg ; fibres 2,1 g ; sodium 222 mg.



Cheesecake aux pommes et aux amandes

Ce dessert ressemble davantage à une tarte au fromage frais et aux pommes qu'à un véritable cheesecake. Il est savoureux et délicieux servi avec un coulis de baies en été.

Pour 8

beurre pour graisser le moule
250 g de fromage crémeux
250 g de ricotta
4 œufs, blancs et jaunes séparés
75 g de farine de semoule de blé dur
2 c. à s. d'amandes en poudre
20 cl de crème liquide
115 g de sucre en poudre
5 pommes à croquer épluchées, évidées et finement émincées
le zeste râpé et le jus de 1 citron
115 g d'amandes effilées
250 g de baies
2 c. à c. de sucre

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et garnissez de papier sulfurisé un moule à gâteau de 20 x 30 cm.

2 Dans un grand saladier, mélangez le fromage crémeux et la ricotta. Incorporez les jaunes d'œufs un par un au mélange.

3 Ajoutez la farine de semoule, puis les amandes en poudre, la crème et le sucre.

4 Battez les blancs en neige bien ferme. Ajoutez-en deux cuillerées dans la préparation à base de fromage crémeux, mélangez puis incorporez le reste.

5 Disposez les pommes dans un grand saladier. Ajoutez le zeste et le jus de citron, et mélangez pour bien recouvrir les pommes. (Le jus de citron empêche les pommes de noircir et donne plus d'arôme.) Ajoutez les pommes au mélange à base de fromage crémeux et mélangez. Transvasez la préparation dans le moule et parsemez-la d'amandes effilées. Faites cuire 40 min, ou jusqu'à ce que le dessus du cheesecake soit doré.



6 Pendant que le cheesecake cuit, disposez les baies dans une petite casserole avec le sucre et 1 à 2 c. à s. d'eau. Laissez les fruits mijoter 5 à 6 min ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Mixez-les, puis passez-les au tamis fin et laissez-les refroidir. Servez le cheesecake avec le coulis de baies.

Par portion : 500 calories ; protéines 12,8 g ; glucides 30,1 g, dont sucres 22,3 g ; lipides 37,5 g, dont saturés 16,9 g ; cholestérol 153 mg ; calcium 124 mg ; fibres 2,4 g ; sodium 145 mg.



Crêpes farcies aux pommes

Ces crêpes légères garnies de pommes sucrées sont faciles à réaliser et constituent un délicieux dessert estival.

Pour 4

115 g de farine
1 pincée de sel
2 gros œufs
17,5 cl de lait
12 cl de cidre doux ou brut
beurre
4 pommes à croquer
4 c. à s. de sucre en poudre
8 c. à s. de miel liquide et 15 cl de crème fraîche épaisse en accompagnement



1 Tamisez la farine avec le sel au-dessus d'un saladier. Ajoutez les œufs et le lait et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Incorporez le cidre, puis laissez reposer 30 min.



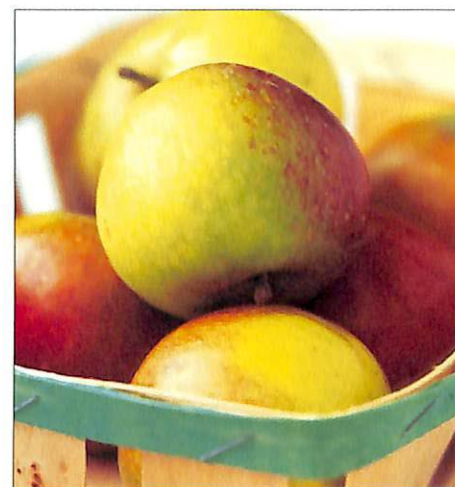
2 Faites chauffer une petite poêle. Ajoutez un peu de beurre, puis versez suffisamment de pâte pour recouvrir le fond de la poêle d'une fine couche.

3 Faites cuire la crêpe 1 min, puis retournez-la et faites cuire l'autre face. Faites glisser la crêpe sur une assiette, puis recommencez avec le reste de la pâte, afin de préparer sept crêpes de plus. Réservez au chaud.



4 Évidez les pommes et coupez-les en quartiers épais. Faites chauffer 15 g de beurre dans une poêle. Ajoutez les pommes et faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Transvasez les pommes dans un saladier à l'aide d'une spatule et saupoudrez-les de sucre.

5 Pliez chaque crêpe en deux, puis de nouveau en deux pour former un cornet. Garnissez chacun de pommes. Disposez deux crêpes par assiette. Arrosez-les d'un peu de miel et servez-les aussitôt, avec de la crème.



Conseil du chef

Pour des crêpes plus savoureuses, préparez la pâte avec du lait entier.

Par portion : 489 calories ; protéines 8,2 g ; glucides 71,5 g, dont sucres 46,9 g ; lipides 20,1 g, dont saturés 11,3 g ; cholestérol 139 mg ; calcium 137 mg ; fibres 2,1 g ; sodium 69 mg.

Douillons aux pommes

Ce joli dessert peut se préparer pour des occasions particulières. L'acidité du fruit tranche à la perfection sur le sirop d'érable dont un filet décore cette succulente pâtisserie.

Pour 8

8 pommes à cuire fermes,
épluchées
1 blanc d'œuf
130 g de sucre en poudre
3 c. à s. de crème fraîche épaisse
plus un peu de crème fouettée
en accompagnement
½ c. à c. d'extrait de vanille
25 cl de sirop d'érable

Pour la pâte

475 g de farine
½ c. à c. de sel
350 g de beurre ou de margarine
17-25 cl d'eau glacée

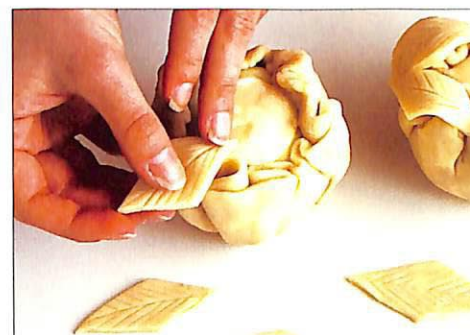
1 Tamisez la farine avec le sel au-dessus d'un saladier. Coupez le beurre ou la margarine en dés et pétrissez la farine avec la matière grasse, de façon à obtenir un mélange de la consistance d'une fine chapelure.

2 Versez 17 cl d'eau et mélangez. Ajoutez un peu d'eau si nécessaire. Formez une boule. Enveloppez la pâte dans un film et réservez-la 20 min au frais. Préchauffez le four à 220 °C (th. 7/8).

3 Évidez les pommes en partant de leur queue, sans entamer leur base. Étalez la pâte. Coupez des carrés de pâte assez grands pour envelopper les fruits ; badigeonnez la pâte de blanc d'œuf et mettez une pomme au centre. Découpez des cercles de pâte pour recouvrir le sommet des pommes. Réservez les chutes. Mélangez le sucre, la crème et l'extrait de vanille et versez le mélange dans le creux des pommes.



4 Placez un cercle de pâte sur chaque pomme, puis rabattez les carrés de pâte autour des fruits pour qu'ils s'ajustent bien, en les plissant si nécessaire. Humidifiez les parties de la pâte qui se chevauchent pour les souder.



5 Avec les chutes de pâte, façonnez des tiges et des feuilles et décorez le dessus des douillons.

6 Posez les douillons dans un grand plat à four graissé, en les espaçant d'au moins 2 cm. Faites-les cuire 30 min, puis abaissez la température du four à 180 °C (th. 6) et prolongez la cuisson 20 min, jusqu'à ce que les douillons soient dorés et les pommes tendres.

7 Transvasez les douillons sur un plat de service. Mélangez le sirop d'érable et le jus de cuisson et arrosez les douillons avec ce mélange. Servez très chaud.

Conseil du chef

Badigeonnez les douillons de jaune d'œuf, afin qu'ils aient un joli éclat doré.



Par portion : 713 calories ; protéines 6,6 g ; glucides 94,7 g, dont sucres 49,5 g ; lipides 36,8 g, dont saturés 22,9 g ; cholestérol 93 mg ; calcium 108 mg ; fibres 3 g ; sodium 361 mg



Pommes cuites à la pâte d'amandes

Voici une recette traditionnelle pour l'hiver, saison au cours de laquelle les pommes étaient autrefois les seuls fruits disponibles ; les cuisiniers devaient alors faire preuve de créativité pour trouver de nouvelles façons de les accommoder. Il s'agit d'un dessert chaud et réconfortant, qui vous fera oublier la rareté des fruits locaux en cette saison.

Pour 4

25 g de raisins secs
2 c. à c. d'eau-de-vie
75 de pâte d'amandes hachée
le jus de ½ citron
20 g de pistaches
4 grosses pommes à croquer
crème liquide en accompagnement

1 Préchauffez le four à 160 °C (th. 5/6). Faites tremper les raisins 20 min dans l'eau-de-vie. Pendant ce temps, évidez les pommes. Coupez légèrement leur base si nécessaire, afin qu'elles restent droites. Faites trois incisions sur le pourtour des pommes afin que leur peau ne se rétracte pas durant la cuisson.

2 Mélangez la pâte d'amandes avec le jus de citron, les pistaches hachées et les raisins, puis farcissez les pommes avec cette préparation. Disposez les pommes sur une plaque garnie de papier sulfurisé, et faites-les cuire 20 à 25 min. Servez-les tièdes avec un peu de crème liquide.

Par portion : 150 calories ; protéines 2,2 g ; glucides 22,9 g, dont sucres 22,7 g ; lipides 5,3 g, dont saturés 0,6 g ; cholestérol 0 mg ; calcium 23 mg ; fibres 2,3 g ; sodium 33 mg



Pommes d'amour

Cette friandise est appréciée dans toutes les foires et fêtes foraines du monde. Le caramel tendre au beurre contraste merveilleusement avec le croquant de la pomme.

Pour 8

8 pommes à croquer petites ou moyennes
115 g de beurre
200 g de sucre en poudre
15 cl de crème fraîche épaisse
1 c. à s. de sucre brun
125 g de sirop de maïs
½ c. à c. d'extrait de vanille
1 pincée de sel

1 Lavez et essuyez les pommes. Enfoncez-y des bâtonnets de sucette ou des bâtonnets en bois, côté pédoncule.

2 Préparez un bain d'eau glacée et tapissez une plaque de cuisson de papier sulfurisé.

3 Disposez le reste des ingrédients dans une casserole et faites-les chauffer à feu moyen. Remuez pour obtenir un mélange homogène.

4 Une fois que le sucre est dissous, portez le mélange à ébullition et laissez-le cuire jusqu'à ce qu'il atteigne le stade du petit boulé (114 °C).

5 Retirez le caramel du feu et arrêtez la cuisson en plongeant la casserole dans le bain d'eau glacée.

6 Laissez le caramel refroidir à 82 °C avant d'y tremper les pommes en les tenant par leur bâtonnet.

7 Disposez les pommes couvertes de caramel sur la plaque garnie de papier sulfurisé et laissez-les refroidir.

8 Si le caramel n'adhère pas aux pommes, laissez-le refroidir légèrement et trempez de nouveau les pommes. Les pommes d'amour peuvent être dégustées aussitôt ou conservées jusqu'à 3 jours dans un récipient hermétique à température ambiante.

Par portion : 366 calories ; protéines 0,8 g ; glucides 46,9 g, dont sucres 46,9 g ; lipides 21,9 g, dont saturés 13,4 g ; cholestérol 57 mg ; calcium 33 mg ; fibres 1,1 g ; sodium 160 mg

Crumble aux pommes et aux myrtilles

L'automne est la saison de la récolte des pommes et de délicieuses baies. Les flocons d'avoine rendent ce crumble particulièrement croquant et appétissant.

Pour 6-8

900 g de pommes à croquer
450 g de myrtilles
1 filet de jus de citron (facultatif)
175 g de sucre

Pour la garniture

115 g de beurre
115 g de farine complète
50 g de flocons d'avoine fins
50 g de sucre roux
un peu de zeste de citron (facultatif)

1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7).

2 Incorporez le beurre à la farine en pétrissant du bout des doigts, puis ajoutez les flocons d'avoine et le sucre roux. Continuez à travailler le mélange du bout des doigts jusqu'à ce qu'il ait la consistance de grosses miettes. Incorporez éventuellement du zeste de citron.

3 Épluchez, évidez et coupez les pommes à croquer en quartiers.

4 Disposez les fruits, le jus de citron (si vous en utilisez), 2 c. à s. d'eau et le sucre dans un plat à four.



5 Recouvrez les fruits de crumble et arrosez-les d'un peu d'eau. Faites-les cuire 15 min dans le four, puis passez à 190 °C (th. 6/7) et poursuivez la cuisson 15 à 20 min. Servez le crumble très chaud avec de la crème fraîche bien froide ou de la glace.

Par portion : 470 calories ; protéines 5,1 g ; glucides 78,2 g, dont sucres 60,3 g ; lipides 17,2 g, dont saturés 10 g ; cholestérol 41 mg ; calcium 71 mg ; fibres 7 g ; sodium 128 mg.



Pommes cuites à la cannelle et aux amandes

Ce dessert léger aromatisé à la cannelle convient à toutes les personnes soucieuses de leur santé.

Pour 4

4 grosses pommes à cuire fermes
15 g de beurre
glace à la vanille en accompagnement

Pour la farce

25 g de beurre
6 c. à s. d'amandes blanchies
2 c. à s. de sucre
1 c. à c. de cannelle en poudre

1 Préchauffez le four à 220 °C (th. 7/8).

2 Pour la farce, faites fondre le beurre. Réduisez en poudre ou hachez finement les amandes et disposez-les dans un saladier. Utilisez une cuillère en bois pour incorporer le sucre, la cannelle et le beurre fondu et mélangez.

3 Épluchez et évidez les pommes en les laissant entières et en ne creusant pas le fond afin de pouvoir les farcir. Disposez les pommes dans un plat à four.

4 Farcissez les pommes. Faites fondre le beurre et versez-le sur les pommes.

5 Faites cuire les pommes 20 min au four, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Servez-les chaudes, avec de la glace à la vanille.

Par portion : 294 calories ; protéines 5,3 g ; glucides 22,8 g, dont sucres 22,2 g ; lipides 20,9 g, dont saturés 6,2 g ; cholestérol 21 mg ; calcium 66 mg ; fibres 4,1 g ; sodium 67 mg.

Soufflés chauds aux myrtilles et aux pommes

La saison des myrtilles étant très brève et celle des pommes très longue, il est utile de congeler un sachet de myrtilles afin de pouvoir en disposer pour préparer de délicieux desserts comme celui-ci.

Pour 6

beurre pour graisser les moules
150 g de sucre en poudre plus un petit supplément
350 g de myrtilles
1 grosse pomme à cuire épluchée, évidée et coupée en dés fins
le zeste râpé et le jus de 1 orange
3 blancs d'œufs
sucre glace

1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Disposez une plaque de cuisson dans le four pour qu'elle soit chaude. Beurrez six moules à soufflé individuels, puis saupoudrez-les de sucre et retournez-les pour retirer le sucre en excès.

2 Disposez les myrtilles et les dés de pomme dans une casserole avec le zeste d'orange. Pressez le jus de l'orange dans la casserole et faites cuire les fruits 10 min dans le jus.

3 Passez les fruits au tamis au-dessus d'un saladier. Incorporez 50 g de sucre et réservez au frais.

4 Disposez une cuillerée de purée de fruits dans chaque moule en égalisant la surface. Réservez les moules.

5 Dans un grand saladier, battez les blancs d'œufs en neige bien ferme. Incorporez progressivement le reste du sucre afin d'obtenir une meringue ferme.

6 Incorporez le reste de la purée de fruits et remplissez les moules de cette meringue fruitée. Égalisez la surface avec une spatule et passez la lame d'un couteau sur le pourtour du moule.

7 Disposez les moules sur la plaque de cuisson très chaude et faites cuire les soufflés 10 à 15 min au four jusqu'à ce qu'ils aient bien levé et soient légèrement dorés. Saupoudrez-les de sucre glace et servez aussitôt.

Par portion : 123 calories ; protéines 2,1 g ; glucides 30,1 g, dont sucres 30,1 g ; lipides 0,1 g, dont saturés 0 g ; cholestérol 0 mg ; calcium 38 mg ; fibres 2 g ; sodium 33 mg.



Beignets aux pommes à la compote de fruits

Les beignets de fruits chauds sont un dessert apprécié, très rapide et simple à préparer.

Pour 4

200 g de farine avec levure incorporée
10 cl de lait
1 c. à c. de levure
40 g de sucre en poudre
1 pincée de sel
1 c. à c. de beurre
huile végétale pour friture
2 pommes à croquer
sucre glace
compote de baies mélangées
en accompagnement

1 Mélangez la farine et le lait dans un saladier, puis ajoutez la levure, le sucre et le sel. Faites fondre le beurre dans une casserole jusqu'à ce qu'il commence à brunir, puis incorporez-le à la pâte.

2 Faites chauffer l'huile à 180 °C dans une friteuse.

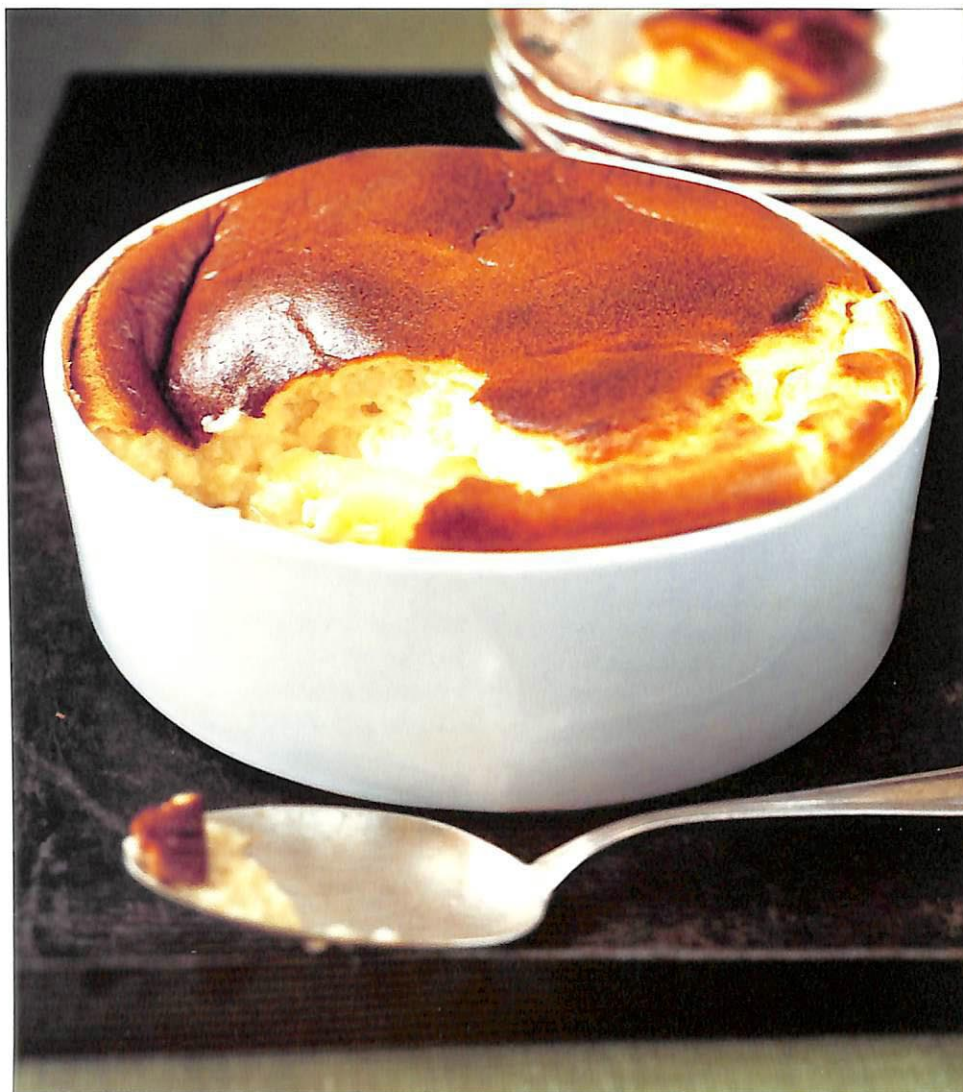
3 Épluchez et évidez les pommes puis coupez-les en rondelles épaisses. Trempez-les dans la pâte, puis plongez-les dans l'huile très chaude et faites-les frire 2 à 3 min, jusqu'à ce que la pâte soit croustillante et dorée.

4 Égouttez les beignets sur du papier absorbant, saupoudrez-les de sucre glace et servez-les avec la compote de baies.

Par portion : 391 calories ; protéines 5,5 g ; glucides 54 g, dont sucres 16,8 g ; lipides 18,6 g, dont saturés 2,8 g ; cholestérol 4 mg ; calcium 213 mg ; fibres 2,4 g ; sodium 205 mg.



Flan aux pommes



Ce délicieux dessert, léger comme un soufflé, est préparé avec une base de pommes, mais il peut être réalisé avec bien d'autres fruits.

Pour 4

4 pommes à dessert croquantes
un peu de jus de citron
30 cl de lait
40 g de beurre
40 g de farine
2 c. à s. de sucre en poudre
½ c. à c. d'extrait de vanille
2 œufs, blancs et jaunes séparés

Variantes

Des fruits cuits à la vapeur, comme des prunes ou de la rhubarbe, constituent aussi une excellente base pour ce flan.

1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Beurrez généreusement un plat à four de 20 à 23 cm de diamètre et de 5 cm de hauteur.



2 Épluchez, évidez et coupez les pommes en tranches. Mélangez-les au jus de citron et tapissez-en le fond du plat beurré.

3 Mettez le lait, le beurre et la farine dans une casserole. En fouettant continuellement, faites chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le mélange épaississe et parvienne à ébullition. Laissez bouillir 1 à 2 min sans cesser de remuer, afin d'éviter que le mélange n'attache ou ne brûle.



4 Versez le mélange dans un saladier, ajoutez le sucre et l'extrait de vanille, puis incorporez les jaunes d'œufs en battant.



5 Dans un autre saladier, battez les blancs en neige ferme. Incorporez les blancs à la crème en vous servant d'une cuillère en métal. Versez la préparation sur les pommes.

6 Enfournez le plat et laissez le flan cuire 40 min jusqu'à ce qu'il ait gonflé, soit doré et ferme au toucher. Servez directement à la sortie du four, comme un soufflé.

Par portion : 240 calories, protéines 7 g, glucides 26,8 g, dont sucres 19,2 g, lipides 12,5 g, dont saturés 6,8 g, cholestérol 121 mg, calcium 127 mg, fibres 1,9 g, sodium 131 mg

Biscuits de Savoie aux pommes et aux kumquats

Le goût intense des kumquats fait toute l'originalité de ces biscuits délicats. Servis avec un supplément de kumquats dans une sauce crémeuse, ils plairont à tous.

Pour 8

150 g de beurre à température ambiante, plus un supplément pour graisser les moules
175 g de pommes à cuire épluchées et finement émincées
75 g de kumquats finement émincés
150 g de sucre
2 œufs
115 g de farine avec levure incorporée

Pour la sauce

75 g de kumquats finement émincés
75 g de sucre en poudre
25 cl d'eau
15 cl de crème fraîche
1 c. à c. de Maïzena® mélangée à 2 c. à c. d'eau
jus de citron à volonté

1 Préparez un cuit-vapeur. Beurrez huit moules à darioles ou huit ramequins de 15 cl et disposez un disque de papier sulfurisé beurré au fond de chaque ustensile.



2 Faites fondre 25 g de beurre dans une poêle. Ajoutez les pommes, les kumquats et 2 c. à s. de sucre et laissez cuire 5 à 8 min à feu moyen, jusqu'à ce que les pommes deviennent tendres et que le sucre caramélise. Retirez du feu et laissez refroidir.

3 Battez le beurre et le sucre qui restent jusqu'à l'obtention d'un mélange pâle et mousseux. Ajoutez les œufs un par un. Incorporez la farine.



4 Répartissez le mélange de pommes et de kumquats dans les moules. Recouvrez avec la pâte à biscuit. Couvrez les moules et disposez-les dans le cuit-vapeur. Faites cuire les biscuits 45 min à la vapeur.

5 Disposez les kumquats, le sucre et l'eau dans une casserole et portez à ébullition, en remuant pour dissoudre le sucre. Laissez mijoter 5 min.



6 Incorporez la crème et portez de nouveau à ébullition en remuant. Retirez la casserole du feu et ajoutez peu à peu la Maïzena® mélangée à l'eau. Laissez mijoter 2 min, en remuant. Ajoutez du jus de citron à votre goût. Démoulez les biscuits et servez-les chauds, avec la sauce.

Par portion : 402 calories ; protéines 3,7 g ; glucides 44,4 g, dont sucres 33,7 g ; lipides 24,5 g, dont saturés 15,3 g ; cholestérol 109 mg ; calcium 93 mg ; fibres 1 g ; sodium 190 mg.



Pudding d'automne

Ce pudding est facile à préparer avec les fruits présents en abondance en automne. Malgré la simplicité de sa réalisation, ce dessert fruité est très esthétique. Servez-le avec de la crème fouettée réfrigérée ou de la crème fraîche.

Pour 6-8

1 pain blanc datant de 2 à 3 jours

675 g de fruits mélangés, tels que

des mûres, des framboises

d'automne, des framboises

tardives et des pommes

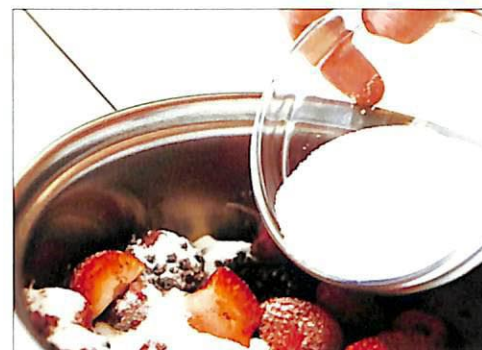
épluchées et hachées

115 g de sucre en poudre

ou 5 c. à s. de miel



1 Retirez la croûte du pain et coupez-le en fines tranches. Tapissez le fond et les bords d'un moule à pudding ou à soufflé de tranches de pain en les découpant éventuellement pour qu'elles s'ajustent et ne laissent aucun interstice.



2 Disposez les fruits dans une casserole avec le sucre ou le miel et portez à ébullition à feu très doux. Laissez cuire 2 à 3 min, ou jusqu'à ce que le sucre soit dissous et que les fruits rendent du jus.



3 Retirez la casserole du feu et réservez 2-3 c. à s. de jus. Transvasez les fruits et le jus qui reste dans le moule garni de pain et recouvrez le dessus avec le reste des tranches. Placez une assiette de dimension adaptée sur le moule et lestez-la avec une boîte ou un pot assez lourd. Réservez le pudding au moins 8 h au réfrigérateur.

4 Avant de servir le pudding, retirez l'assiette qui le recouvre, remplacez-la par un plat de service et retournez le moule pour démouler le pudding.

5 Utilisez le jus de fruit réservé pour arroser les morceaux de pain qui ne sont pas complètement imbibés et colorés par le jus des fruits. Servez le pudding froid, coupé en parts, avec de la crème fouettée bien froide ou de la crème fraîche.



Par portion : 261 calories ; protéines 7,7 g ; glucides 57,5 g, dont sucres 27,1 g ; lipides 1,7 g, dont saturés 0,4 g ; cholestérol 0 mg ; calcium 153 mg ; fibres 4,2 g ; sodium 398 mg



Pudding d'Ève

Le nom de « pudding de la mère Ève », désignant l'Ève de la Bible, a été employé pour la première fois au XIX^e siècle pour désigner un dessert à la graisse de bœuf.

Pour 4-6

115 g de beurre
115 g de sucre en poudre
2 œufs battus
le zeste et le jus de 1 citron
90 g de farine avec levure incorporée
40 g d'amandes en poudre
115 g de sucre roux
550-675 g de pommes à cuire évidées et émincées finement
25 g d'amandes effilées



1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Battez le beurre et le sucre dans un grand saladier jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux.

2 Incorporez les œufs un par un au mélange de beurre et de sucre, en battant entre chacun. Ajoutez le zeste de citron, la farine et les amandes en poudre.

3 Mélangez le sucre roux, les pommes et le jus de citron et étalez uniformément ce mélange dans un plat à four.



4 Versez la pâte à biscuit sur les pommes en une couche uniforme, y compris sur les bords. Parsemez d'amandes effilées.

5 Faites cuire le pudding 40 à 45 min jusqu'à ce qu'il ait levé et soit doré. Servez très chaud.

Par portion : 507 calories ; protéines 6,9 g ; glucides 65,5 g, dont sucres 52,7 g ; lipides 26,1 g, dont saturés 12 g ; cholestérol 114 mg ; calcium 91 mg ; fibres 2,8 g ; sodium 159 mg.

Clafoutis aux pommes

Rapide et simple à préparer, ce pudding est également excellent avec des poires, des prunes ou des cerises. Servez-le avec de la crème.

Pour 4

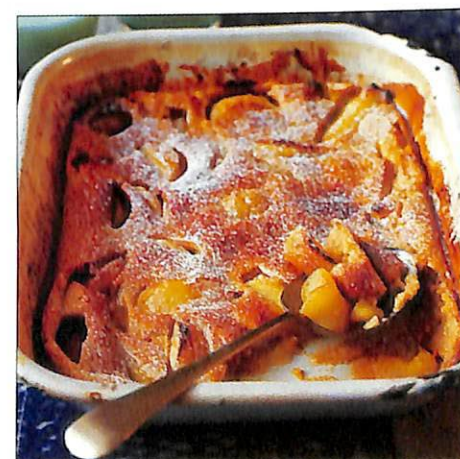
2 c. à s. d'huile de tournesol
450 g de pommes à croquer épluchées, évidées et coupées en rondelles épaisses
115 g de farine
1 pincée de sel
1 c. à c. de cannelle en poudre
50 g de sucre
1 œuf battu
30 cl de lait
1 c. à s. de sucre glace

1 Préchauffez le four à 220 °C (th. 7/8). Enduisez d'huile un plat à four de 25 x 30 cm. Ajoutez les rondelles de pommes en les étalant de manière uniforme. Enfourez-les pour 10 min.

2 Pour préparer la pâte, tamisez la farine avec le sel et la cannelle au-dessus d'un saladier. Incorporez le sucre, puis faites un puits. Ajoutez l'œuf et incorporez progressivement le lait en battant pour obtenir une pâte fluide.

3 Retirez le plat du four et versez la pâte sur les pommes. Enfourez à nouveau et laissez cuire 25 à 30 min jusqu'à ce que le clafoutis soit gonflé et doré. Saupoudrez-le de sucre glace.

Par portion : 304 calories ; protéines 7,2 g ; glucides 53,1 g, dont sucres 31,2 g ; lipides 8,7 g, dont saturés 1,9 g ; cholestérol 52 mg ; calcium 151 mg ; fibres 2,7 g ; sodium 63 mg.



GÂTEAUX ET PÂTISSERIES

L'ajout de pommes donne une texture particulièrement sucrée et moelleuse aux pâtisseries maison. Selon les goûts et les occasions, il est ainsi possible de confectionner des cookies croquants et fondants à la fois, des muffins aériens, des gâteaux épicés ou des pâtisseries fruitées.

Bâtonnets de flan aux pommes et au crumble

Ce succulent dessert aux pommes est préparé avec une pâte à tarte et un flan tout prêts. Il réunit sous forme de petites parts tous les ingrédients de l'un des desserts les plus appréciés qui soit.

Pour 16 bâtonnets

300 g de pâte toute prête
1 grosse pomme à cuire d'environ 250 g
2 c. à s. de sucre en poudre
4 c. à s. de flan épais tout prêt

Pour le crumble

115 g de farine
½ c. à c. de cannelle
4 c. à s. de sucre
90 g de beurre fondu

1 Préchauffez le four à 190 °C (th. 6/7). Étalez la pâte et foncez-en un moule à gâteau de 28 x 18 cm. Piquez la pâte avec une fourchette, recouvrez-la d'une feuille d'aluminium et de haricots secs et faites-la cuire à blanc 10 à 15 min.

2 Retirez les haricots secs et la feuille d'aluminium et poursuivez la cuisson de la pâte environ 5 min jusqu'à ce qu'elle soit cuite et dorée.

Conseil du chef

Pour un résultat vraiment réussi, achetez le meilleur flan possible.



3 Épluchez, évidez et coupez la pomme en cubes. Disposez-les dans une poêle avec le sucre. Faites chauffer à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissous, puis couvrez et poursuivez la cuisson 5 à 7 min. Mélangez avec une cuillère en bois et laissez refroidir.



4 Mélangez la pomme avec le flan. Répartissez le tout sur la pâte. Pour préparer le crumble, disposez la farine, la cannelle et le sucre dans un saladier et versez le beurre fondu par-dessus. Mélangez jusqu'à ce que la préparation ait une consistance grumeleuse. Répartissez le crumble sur le flan.

5 Remettez le gâteau dans le four et laissez-le cuire 10 à 15 min jusqu'à ce que le crumble soit cuit et doré. Laissez refroidir dans le moule, puis découpez- en bâtonnets.

Par portion : 196 calories , protéines 2,1 g , glucides 23,7 g, dont sucres 8,1 g , lipides 11 g, dont saturés 4,9 g , cholestérol 15 mg , calcium 37 mg , fibres 0,9 g , sodium 124 mg

Biscuits croquants aux pommes caramélisées et à l'avoine

Addictifs, avec leurs flocons d'avoine moelleux, leurs pommes suaves et leur caramel croquant, ces biscuits ne remporteraient sans doute aucun prix dans un concours d'esthétique, mais leur saveur est sans égale.

Pour 16 biscuits environ

150 g de beurre
175 g de sucre roux
90 g de sucre blanc
1 gros œuf battu
75 g de farine
½ c. à c. de bicarbonate de soude
1 pincée de sel
250 g de flocons d'avoine
50 g de raisins secs blonds
50 g de rondelles de pommes
séchées grossièrement hachées
50 g de caramels grossièrement
hachés



1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Garnissez deux ou trois plaques de cuisson de papier sulfurisé. Battez le beurre avec les deux sucres jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux. Ajoutez l'œuf battu et remuez bien.

2 Tamisez la farine, le bicarbonate et le sel dans un saladier. Incorporez le mélange contenant l'œuf. Ajoutez l'avoine, les raisins, les pommes séchées et les caramels et remuez pour amalgamer le tout.

Variante

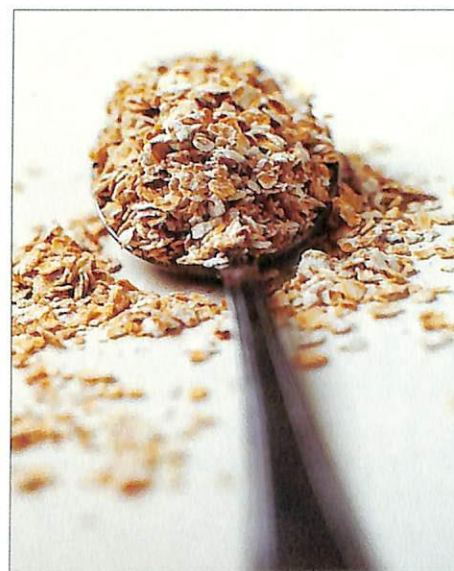
Ces biscuits sont également délicieux avec des morceaux de poires juteuses.



3 À l'aide d'une cuillère à glace ou d'une grande cuillère, disposez des petits tas de pâte sur les plaques de cuisson. Laissez les biscuits cuire 10 à 12 min, ou jusqu'à ce qu'ils soient relativement fermes au centre et légèrement bruns sur les bords.

4 Sortez les biscuits du four et laissez-les refroidir sur les plaques quelques minutes. Transférez les biscuits sur une grille pour qu'ils refroidissent complètement.

Par portion : 249 calories ; protéines 3,1 g ; glucides 38,8 g, dont sucres 23,2 g ; lipides 10,1 g, dont saturés 5,3 g ; cholestérol 32 mg ; calcium 34 mg ; fibres 1,3 g ; sodium 79 mg.



Étoiles aux pommes et aux fleurs de sureau

Ces délicieux sablés aux pommes sont garnis d'un joli glaçage sucré. Joliment emballés, ils peuvent être offerts au moment des fêtes.

Pour 18 étoiles

115 g de beurre à température ambiante, coupé en dés
75 g de sucre roux
½ c. à c. d'épices pour tarte aux pommes
1 gros jaune d'œuf
25 g de pommes séchées finement hachées
200 g de farine avec levure incorporée
1-2 c. à c. de lait si nécessaire

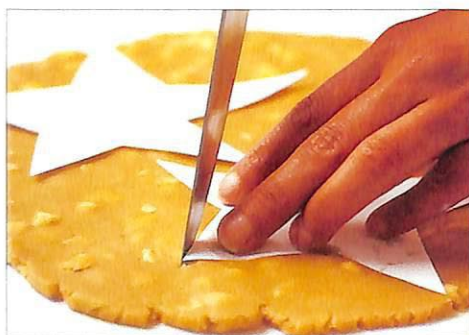
Pour la garniture

200 g de sucre glace tamisé
60-90 g de sirop de fleurs de sureau
sucre en poudre

1 Préchauffez le four à 190 °C (th. 6/7).

2 Battez le beurre et le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange léger et mousseux. Incorporez les épices et le jaune d'œuf.

3 Ajoutez les pommes hachées et la farine et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme. Si la pâte est trop sèche, ajoutez du lait.



4 Abaissez la pâte à 5 mm d'épaisseur sur une surface farinée. Dessinez une étoile à cinq branches sur du carton. Découpez l'étoile et utilisez-la comme gabarit pour les biscuits. Vous pouvez également utiliser un emporte-pièce en forme d'étoile.



5 Disposez les biscuits sur des plaques de cuisson antiadhésives et faites-les cuire 10 à 15 min, jusqu'à ce qu'ils commencent à brunir sur le pourtour.

6 Transférez les biscuits sur une grille pour qu'ils refroidissent.

7 Pour préparer la garniture, tamisez le sucre glace au-dessus d'un saladier et ajoutez juste assez de sirop de fleurs de sureau pour que le glaçage soit assez épais tout en restant liquide.



8 Lorsque les biscuits ont complètement refroidi, versez dessus le glaçage en un filet irrégulier. Saupoudrez aussitôt de sucre et laissez le glaçage prendre.

Conseil du chef

Choisissez des pommes séchées sans conservateurs, plus foncées que les autres.

Par portion : 157 calories, protéines 1,4 g, glucides 26,6 g, dont sucres 18,1 g, lipides 5,7 g, dont saturés 3,4 g, cholestérol 25 mg, calcium 27 mg, fibres 0,4 g, sodium 42 mg

Muffins aux pommes et aux canneberges

Ces jolis muffins épicés, fondants et appétissants sont riches en fruits.

Pour 16 muffins

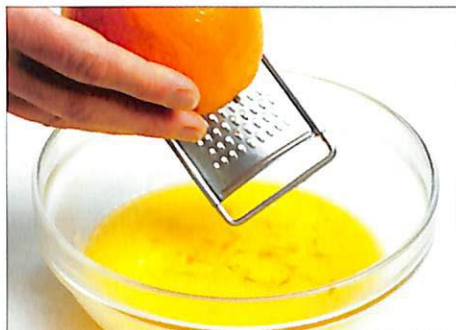
1 œuf
50 g de beurre fondu
100 g de sucre en poudre
le zeste râpé de 1 grosse orange
12 cl de jus d'orange
140 g de farine
1 c. à c. de levure
½ c. à c. de cannelle en poudre
½ c. à c. de noix de muscade fraîchement râpée
½ c. à c. de poivre de la Jamaïque
1 pincée de gingembre en poudre
1 pincée de sel
2 petites pommes à croquer
170 g de canneberges
55 g de noix hachées
sucre glace

Variante

Les canneberges peuvent être remplacées par des myrtilles ou des baies de cassis.

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Graissez légèrement les moules d'une plaque à muffins ou garnissez-les de caissettes en papier.

2 Dans un saladier, battez l'œuf avec le beurre fondu.



3 Ajoutez le sucre, le zeste et le jus d'orange. Battez et réservez.

4 Tamisez la farine, la levure, la cannelle, la noix de muscade, le poivre, le gingembre et le sel au-dessus d'un saladier.

5 Faites un puits et ajoutez le mélange à base d'œuf. Remuez avec une cuillère pour amalgamer les ingrédients.

6 Épluchez, évidez et coupez les pommes en quartiers. Hachez-les grossièrement.



7 Ajoutez les pommes, les canneberges et les noix à la pâte et mélangez rapidement.

8 Remplissez les moules aux trois quarts. Faites cuire les muffins 25 à 30 min avant de les transférer sur une grille pour les laisser refroidir. Saupoudrez-les de sucre glace. Ils se conservent 3 jours dans une boîte hermétique.

Par portion : 149 calories ; protéines 2,5 g ; glucides 20,4 g, dont sucres 10,8 g ; lipides 6,9 g, dont saturés 2,6 g ; cholestérol 25 mg ; calcium 30 mg ; fibres 0,9 g ; sodium 34 mg.





Gâteau aux pommes et à la cannelle

Moelleux et épicé, ce gâteau est idéal pour un repas à emporter ou en accompagnement du thé de l'après-midi.

Pour un gâteau carré de 20 cm de côté

- 115 g de margarine
- 200 g de dattes séchées dénoyautées
- 1-2 pommes acides à croquer
ou 1 pomme à cuire d'environ 225 g
- 1½ c. à c. de mélange d'épices pour tarte aux pommes
- 1 c. à c. de cannelle
- 1 pincée de sel
- 75 g de raisins
- 2 œufs battus
- 150 g de farine complète tamisée
- 115 g de farine de pois chiches tamisée avec 2 c. à c. de levure
- 17,5 cl de lait de coco non sucré

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Graissez un moule de 20 cm de côté et garnissez-le de papier sulfurisé. Mixez la margarine avec les dattes. Ajoutez les pommes, les épices, la cannelle et le sel. Mixez pour obtenir un mélange homogène.

2 Transvasez la préparation aux pommes et aux dattes dans un saladier et incorporez les raisins et les œufs battus, puis les farines, la levure et le lait de coco. Versez dans le moule graissé.

3 Faites cuire le gâteau 30 à 40 min jusqu'à ce qu'il soit doré. Laissez-le refroidir 15 min dans le moule avant de le démouler sur une grille.

Pour un gâteau : 2 036 calories ; glucides 300 g, dont sucres 150 g ; lipides 72 g, dont saturés 4,5 g ; polyinsaturés 18,5 g ; monoinsaturés 28 g ; amidon 147 g ; fibres 34,4 g ; sodium 2 412 mg

Muffins aux pommes et à la crème citronnée

Un tiers des pommes à cuire de cette recette sont coupées en tranches et enrobées d'un crumble sucré aux amandes, ce qui rend la surface des muffins délicieusement croquante.

Pour 8 muffins

- 3 pommes à cuire épluchées et évidées
- 115 g de sucre en poudre plus 2 c. à c. pour saupoudrer les pommes
- 1 c. à c. de cannelle en poudre
- 250 g de farine
- 1 c. à s. de levure
- 75 g de beurre fondu
- 2 œufs battus
- 2 c. à s. de crème additionnée de jus de citron

Pour le crumble à la cannelle

- 2 c. à s. de farine
- 3 c. à s. de sucre roux
- 2 c. à s. d'amandes en poudre
- 1 pincée de cannelle en poudre

1 Préchauffez le four à 190 °C (th. 6/7). Garnissez les moules d'une plaque à muffins de caissettes en papier.

2 Mélangez les ingrédients du crumble dans un saladier.

3 Coupez une pomme en fines tranches et passez-les dans le crumble. Réservez.

4 Coupez le reste des pommes en dés. Saupoudrez-les de 2 c. à c. de sucre et de cannelle.

5 Tamisez la farine, la levure et le sucre au-dessus d'un saladier. Incorporez le beurre fondu, les œufs et la crème citronnée. Ajoutez les morceaux de pommes et incorporez-les au mélange.



6 Remplissez les caissettes avec le mélange, puis ajoutez les pommes passées dans le crumble. Faites cuire 25 min. Laissez-les refroidir sur une grille. Ils se conserveront jusqu'à 3 jours.

Par portion : 272 calories ; protéines 4,8 g ; glucides 42,8 g, dont sucres 19 g ; lipides 10,2 g, dont saturés 6 g ; cholestérol 71 mg ; calcium 65 mg ; fibres 1,6 g ; sodium 92 mg.



Gâteau épicé aux pommes

Ce gâteau moelleux aux pommes vient d'Allemagne, où il figure sur la carte de nombreux cafés et salons de thé.

Pour 12

115 g de farine
115 g de farine complète
2 c. à c. de levure
1 c. à c. de cannelle
½ c. à c. de mélange d'épices
pour tarte aux pommes
225 g de pommes à cuire évidées,
épluchées et hachées
75 g de beurre
175 g de sucre roux
le zeste de 1 orange finement râpé
2 œufs battus
2 c. à s. de lait
crème fouettée et cannelle
en accompagnement

Pour la garniture

4 pommes à croquer, évidées
et finement émincées
le jus de ½ orange
2 c. à c. de sucre en poudre
3 c. à s. de confiture d'abricots
tiédie et passée au tamis

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

2 Graissez et tapissez de papier sulfurisé un moule à gâteau à fond amovible. Tamisez les farines avec la levure et les épices au-dessus d'un saladier.



3 Mélangez les pommes hachées avec 2 c. à s. du mélange de farines.

Variante

Ce gâteau peut aussi être préparé avec des poires fondantes et parfumées.



4 Dans un autre saladier, battez le beurre avec le sucre roux et le zeste d'orange jusqu'à l'obtention d'un mélange moussieux. Incorporez peu à peu les œufs, puis le mélange de farines, les pommes hachées et le lait.



5 Transvasez la préparation dans le moule à gâteau et égalisez sa surface.

6 Préparez la garniture : passez les pommes dans le jus d'orange et disposez-les sur le gâteau en les faisant se chevaucher et en appuyant dessus.



7 Saupoudrez le gâteau de sucre et faites-le cuire 1 h à 1 h 15 jusqu'à ce qu'il ait levé. Recouvrez-le de papier d'aluminium si les pommes brunissent trop vite.

8 Laissez le gâteau refroidir 10 min dans le moule avant de le démouler. Servez-le saupoudré de cannelle, avec de la crème fouettée.

Par portion : 578 calories ; protéines 5,5 g ; glucides 92 g, dont sucres 69,7 g ; lipides 24,5 g, dont saturés 10,6 g ; cholestérol 40 mg ; calcium 95 mg ; fibres 2,5 g ; sodium 129 mg.

Flan aux pommes et crème à la vanille



Cette recette est confectionnée avec des pommes à dessert, qui sont naturellement sucrées. Ce délicieux flan peut être servi tiède, mais est tout aussi bon froid.

Pour 6-8

115 g de beurre plus 1 c. à s.
pour graisser le moule
7 pommes à croquer
2 c. à s. de sucre
2 c. à c. de cannelle
200 g de sucre
2 jaunes et 3 blancs d'œufs
100 g d'amandes en poudre
le zeste et le jus de ½ citron

Pour la crème à la vanille

25 cl de lait
25 cl de crème fraîche épaisse
1 c. à s. de sucre
1 gousse de vanille fendue
4 jaunes d'œufs battus



1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un moule à tarte de 20 cm de diamètre avec 1 c. à s. de beurre. Épluchez, évidez et émincez finement les pommes. Disposez-les dans un saladier. Ajoutez le sucre et la cannelle et mélangez. Transvasez le mélange dans le moule graissé.

2 Placez le beurre et le sucre dans un saladier et battez-les jusqu'à l'obtention d'un mélange léger et mousseux. Incorporez les jaunes en battant, puis ajoutez les amandes en poudre, le zeste et le jus de citron.

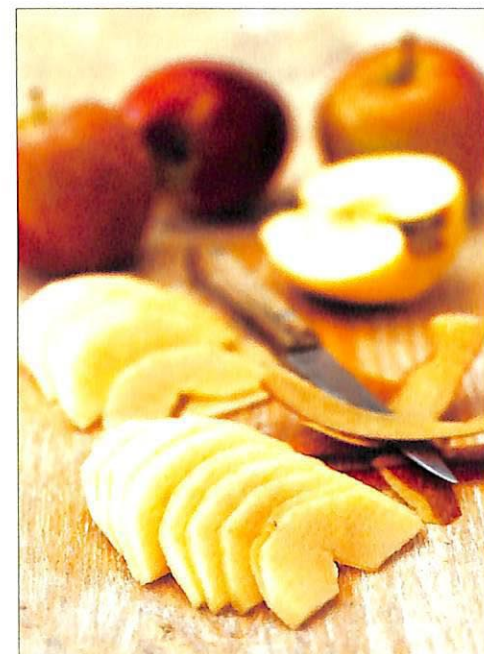
3 Battez les blancs d'œufs en neige ferme puis incorporez-les à la préparation. Versez le mélange sur les pommes dans le moule. Faites cuire le gâteau environ 40 min au four, jusqu'à ce qu'il soit doré et que les pommes soient tendres.



4 Pour préparer la crème à la vanille, versez le lait, la crème et le sucre dans une casserole et ajoutez la gousse de vanille. Faites chauffer à feu doux, puis incorporez-en une petite quantité aux jaunes d'œufs, avant de reverser les œufs dans la casserole. Poursuivez la cuisson à feu doux en remuant jusqu'à ce que la crème épaississe. Ne laissez pas bouillir la crème, qui tournerait.

5 Retirez la gousse de vanille et servez la crème tiède ou froide avec le gâteau.

Par portion : 541 calories ; protéines 7,6 g ; glucides 39,7 g, dont sucres 39,3 g ; lipides 40,3 g, dont saturés 20 g ; cholestérol 227 mg ; calcium 122 mg ; fibres 2,1 g ; sodium 135 mg.



Gâteau épicé aux pommes de terre et aux pommes

Il existe des versions à la fois sucrées et salées de ce gâteau irlandais. La version sucrée, présentée ici, était souvent servie avec le thé de l'après-midi dans les fermes, en particulier en automne.

Pour 2 gâteaux ; 4-6 personnes
450 g de pommes de terre cuites
à l'eau en robe de chambre,
encore tièdes de préférence
1 pincée de sel
25 g de beurre fondu
115 g de farine

Pour la garniture

3 grosses ou 4 petites pommes
à cuire, Bramley's Seedling
par exemple
un peu de jus de citron (facultatif)
50 g de beurre coupé en
tranches fines
50-115 g de sucre, ou à volonté



1 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Épluchez les pommes de terre et écrasez-les dans une poêle jusqu'à obtenir une purée lisse. Salez-les et arrosez-les de beurre fondu.

2 Incorporez assez de farine aux pommes de terre pour obtenir une pâte élastique (les pommes de terre à chair ferme nécessiteront plus de farine que celles qui sont farineuses). La pâte doit être assez souple pour être étalée, mais ne la pétrissez pas plus que nécessaire.



3 Étalez la pâte en un grand cercle et coupez-la en quatre parts.



4 Épluchez, évidez et coupez les pommes en tranches. Disposez celles-ci sur deux triangles de pâte. Arrosez-les éventuellement d'un peu de jus de citron. Humidifiez les bords de ces deux triangles, recouvrez-les des deux autres triangles et soudez les bords en appuyant avec vos doigts.

5 Faites cuire les gâteaux 15 à 20 min dans le four (lorsqu'ils sont dorés, les pommes sont généralement cuites).

6 Coupez chaque gâteau en deux dans le sens horizontal et soulevez le dessus. Posez des tranches de beurre sur les pommes, jusqu'à ce qu'elles soient presque recouvertes, puis sucrez-les. Remettez le dessus des gâteaux et passez-les 2 min au four jusqu'à ce que le beurre et le sucre aient fondu.

7 Coupez chaque gâteau en morceaux et servez-le avec un peu de beurre sucré à part.

Par portion : 786 calories ; protéines 9,5 g ; glucides 121,9 g, dont sucres 40,5 g ; lipides 32,4 g, dont saturés 19,9 g ; cholestérol 80 mg ; calcium 117 mg ; fibres 6,1 g ; sodium 253 mg.



Tatin aux pommes caramélisées

Cette superbe tarte Tatin est préparée et cuite dans une poêle. Cuisinée à l'envers, elle est retournée juste au moment de servir, afin que les pommes caramélisées se trouvent sur le dessus. Elle est délicieuse accompagnée de crème fraîche ou encore de crème anglaise.

Pour 4

200 g de beurre
200 g de sucre
6 grosses pommes à croquer

Pour la pâte

150 g de beurre
50 g de sucre
225 g de farine
1 œuf

1 Pour préparer la pâte, mixez le beurre avec le sucre en poudre. Ajoutez la farine puis l'œuf. Amalgamez rapidement les ingrédients sans trop travailler la pâte. Laissez la pâte reposer 1 h au frais avant de l'utiliser.



2 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Coupez le beurre en dés. Faites chauffer le sucre et le beurre dans une poêle de 30 cm de diamètre pouvant aller au four. Laissez le sucre et le beurre caraméliser à feu doux pendant environ 10 min tout en remuant.

3 Épluchez et évidez les pommes, puis coupez-les en huit. Lorsque le beurre et le sucre sont caramélisés, disposez les pommes en éventail dans la poêle, en formant un cercle extérieur et un cercle intérieur. La poêle doit être remplie. Baissez le feu et laissez les pommes cuire 5 min, puis retirez la poêle du feu.



4 Étalez la pâte en un cercle assez grand pour recouvrir complètement la poêle avec une grande marge. Disposez la pâte sur les fruits et repliez les bords à l'intérieur de la poêle. Faites cuire la tarte 30 min au four, jusqu'à ce que la pâte soit dorée et ferme.

5 Au moment de servir, réchauffez la tarte quelques minutes à feu doux puis retournez-la sur un plat de service chaud.

Par portion : 904 calories ; protéines 4,6 g ; glucides 95,2 g, dont sucres 66,5 g ; lipides 58,8 g, dont saturés 31,5 g ; cholestérol 116 mg ; calcium 95 mg ; fibres 3,6 g ; sodium 559 mg.



Tourte aux pommes



Cette tourte aux pommes est préparée avec une généreuse pâte brisée. À l'intérieur, le sucre, les épices et la farine se mélangent, formant avec le jus des pommes une compote épaisse et sirupeuse.

Pour 6

115 g de sucre en poudre
3 c. à s. de farine
½ c. à c. de cannelle en poudre
le zeste de 1 orange finement râpé
900 g de pommes à cuire
1 blanc d'œuf légèrement battu
2 c. à s. de sucre roux en poudre
crème fouettée en accompagnement

Pour la pâte

350 g de farine
1 pincée de sel
175 g de beurre coupé en dés

1 Préparez la pâte en tamisant la farine et le sel au-dessus d'un saladier. Ajoutez les dés de beurre et pétrissez le tout du bout des doigts pour obtenir un mélange finement grumeleux.

2 Ajoutez de l'eau et mélangez pour obtenir une pâte. Pétrissez jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Enveloppez-la dans un film alimentaire et disposez-la au réfrigérateur 30 min.



3 Mélangez le sucre, la farine, la cannelle et le zeste d'orange dans un saladier. Épluchez, évidez et émincez les pommes, puis ajoutez-les dans le saladier contenant le mélange à base de sucre. Remuez pour les enrober.

4 Disposez une plaque de cuisson dans le four et préchauffez-le à 200 °C (th. 6/7). Étalez un peu plus de la moitié de la pâte et utilisez-la pour garnir un moule, en la laissant déborder légèrement.

5 Ajoutez la garniture, en disposant un peu plus de pommes au centre.



6 Étalez le reste de la pâte pour recouvrir la tourte. Humidifiez les bords, puis déposez délicatement le cercle de pâte sur les pommes.

7 Coupez les bords de la pâte avec un couteau aiguisé. Appuyez sur les bords pour les souder, puis égalisez-les avec le plat du couteau. Étalez les chutes de pâte et découpez-y la forme de pommes et de feuilles. Badigeonnez le dessus de la tourte de blanc d'œuf. Disposez les pommes et les feuilles dessus.



8 Badigeonnez de nouveau la tourte de blanc d'œuf, puis saupoudrez-la de sucre roux. Faites deux incisions pour que la vapeur s'échappe durant la cuisson.

9 Faites cuire la tourte 30 min au four, puis baissez la température à 180 °C (th. 6), et prolongez la cuisson 15 min jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Vérifiez la cuisson des pommes en insérant une pointe de couteau dans les incisions. Servez la tourte chaude avec de la crème fouettée.

Par portion : 591 calories ; protéines 7,4 g ; glucides 89,9 g, dont sucres 39,8 g ; lipides 25 g, dont saturés 15,3 g ; cholestérol 62 mg ; calcium 117 mg ; fibres 4,4 g ; sodium 193 mg.

Tourte aux myrtilles et aux pommes



La récolte traditionnelle des myrtilles à l'aide d'un « peigne » est un moment agréable. Très appréciées sous forme de tartes, ces baies se marient parfaitement aux pommes.

Pour 6

2 pommes à cuire, d'environ 400 g au total
2 c. à c. de Maïzena®
350 g de myrtilles
4 c. à s. de sucre plus un supplément pour saupoudrer la tarte
lait, pour badigeonner la tourte

Pour la pâte

250 g de farine
25 g de sucre en poudre
150 g de beurre
1 œuf

Conseil du chef

Les myrtilles donnent beaucoup de jus : évitez d'utiliser un moule à fond amovible, car le jus pourrait couler et salir le bas du four.

1 Tamisez la farine au-dessus d'un saladier et mélangez-la au sucre. Incorporez le beurre à la farine en pétrissant du bout des doigts jusqu'à ce que le mélange devienne granuleux.

2 Incorporez l'œuf et assez d'eau froide pour amalgamer les ingrédients, puis travaillez le tout pour obtenir une pâte homogène. Enveloppez la pâte dans un film et réservez-la au réfrigérateur 20 à 30 min.

3 Préchauffez le four à 190 °C (th. 6/7).



4 Étalez la moitié de la pâte sur une surface légèrement farinée en un cercle assez grand pour tapisser un moule de 23 cm de diamètre. Appuyez légèrement sur la pâte dans les angles et laissez-la légèrement dépasser du bord du moule.

5 Étalez le reste de la pâte de façon à obtenir un cercle assez grand pour recouvrir la tourte. Vérifiez sa dimension.



6 Épluchez les pommes, évidez-les et hachez-les grossièrement. Mélangez-les avec la Maïzena® de façon à les en recouvrir uniformément puis disposez-les au fond du moule. Répartissez les myrtilles par-dessus et saupoudrez-les de sucre. Humidifiez légèrement les rebords de la pâte.



7 Posez le couvercle de pâte sur les fruits. Coupez l'excès de pâte et pincez les bords pour les souder. Faites une petite incision au centre afin que la vapeur puisse s'échapper, puis badigeonnez le dessus de la tourte de lait et saupoudrez-la d'un peu de sucre.

8 Disposez la tourte dans le four très chaud et faites-la cuire 30 à 40 min jusqu'à ce qu'elle soit croustillante et dorée et que sa garniture soit complètement cuite. Saupoudrez-la de sucre pendant qu'elle est encore chaude et servez-la avec une cuillerée de crème glacée ou de crème anglaise.

Par portion : 403 calories ; protéines 5,76 g ; glucides 51,4 g, dont sucres 18,15 g ; lipides 20,8 g, dont saturés 12,5 g ; cholestérol 81,5 mg ; calcium 98,6 mg ; fibres 3,5 g ; sodium 157,5 mg

Tarte croquante aux pommes et aux amandes

N'ajoutez pas de sucre aux pommes, car elles produiraient alors trop de jus. La pâte et sa garniture croquante sont déjà sucrées.

Pour 8

115 g de farine
1 grosse pincée de mélange d'épices pour tarte aux pommes
50 g de beurre coupé en dés
50 g de sucre roux
675 g de pommes à cuire
3 c. à s. de raisins secs
50 g d'amandes effilées
sucre glace pour saupoudrer le gâteau

Pour la pâte

175 g de farine
75 g de beurre coupé en petits dés
25 g d'amandes en poudre
25 g de sucre en poudre
1 jaune d'œuf
1 c. à s. d'eau froide
¼ c. à c. d'extrait d'amandes



1 Préparez la pâte en disposant la farine dans un mixeur ou un saladier et en y incorporant le beurre du bout des doigts, pour obtenir une pâte finement granuleuse. Ajoutez les amandes en poudre et le sucre, puis le jaune d'œuf, l'eau et l'extrait d'amandes, et mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte. Pétrissez-la jusqu'à ce qu'elle soit souple, enveloppez-la dans du film et laissez-la reposer 20 min dans un endroit frais.

Conseil du chef

Ne vous inquiétez pas si la tarte semble contenir trop de pommes, car celles-ci réduiront à la cuisson.

2 Tamisez la farine et le mélange d'épices au-dessus d'un saladier puis incorporez-y le beurre en travaillant du bout des doigts. Ajoutez le sucre.

3 Étalez la pâte sur une surface légèrement farinée et tapissez-en un moule à tarte de 23 cm de diamètre à fond amovible, en veillant à appuyer sur la pâte dans les angles et à recouvrir le bord. Utilisez un rouleau à pâtisserie pour supprimer l'excès de pâte et obtenir un bord régulier. Disposez la pâte 15 min au frais.

4 Placez une plaque dans le four et préchauffez celui-ci à 190 °C (th. 6/7).

5 Épluchez, évidez et émincez finement les pommes. Disposez les tranches de pommes en cercle sur la pâte en les faisant se chevaucher. Disposez davantage de pommes au centre, pour créer un monticule. Parsemez le tout de raisins secs.



6 Recouvrez les pommes avec leur garniture, en la tassant bien. Disposez la tarte sur la plaque du four et faites-la cuire 25 à 30 min, jusqu'à ce qu'elle soit dorée ou que les pommes soient cuites (vérifiez leur cuisson en y insérant la pointe d'un couteau). Laissez la tarte refroidir 10 min dans le moule. Servez-la tiède ou froide, saupoudrée d'amandes et de sucre glace.

Par portion : 358 calories ; protéines 6,2 g ; glucides 42,5 g, dont sucres 14,6 g ; lipides 19,3 g, dont saturés 8,8 g ; cholestérol 59 mg ; calcium 86 mg ; fibres 3,2 g ; sodium 102 mg.



Chaussons aux pommes

Ces pâtisseries fourrées aux fruits sont très appréciées et, grâce à leur cuisson au four, se révèlent plus diététiques que les beignets, frits dans de l'huile.

Pour 12

250 g de farine

½ c. à c. de sel

90 g de beurre froid

1 c. à c. de vinaigre de vin blanc

500 g de pommes acides, Granny Smith
par exemple

3 c. à s. de sucre brun

1 c. à c. de cannelle

½ c. à c. de graines de fenouil

œuf battu pour le glaçage

sucre glace pour saupoudrer

les chaussons

1 Tamisez la farine et le sel au-dessus d'un saladier, découpez grossièrement le beurre et incorporez-le à la farine en pétrissant le mélange du bout des doigts. À l'aide de la lame d'un couteau, incorporez progressivement 10 cl d'eau et le vinaigre. Amalgamez la pâte et donnez-lui la forme d'une boule.

2 Étalez la pâte sur une surface légèrement farinée, puis repliez son bord supérieur et son bord inférieur vers le centre. Abaissez de nouveau la pâte en formant un rectangle.

3 Pliez la pâte en trois, enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez-la reposer au réfrigérateur.



4 Épluchez les pommes et râpez-les dans un saladier. Incorporez le sucre, la cannelle et les graines de fenouil.

5 Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Garnissez une plaque de cuisson de 30 x 40 cm de papier sulfurisé.



6 Étalez la pâte sur une surface farinée en un rectangle de 36 x 48 cm, puis découpez-la en douze carrés. Disposez un peu de pomme râpée au centre de chaque carré et repliez les carrés en triangle. Pincez les bords pour les souder.

7 Transvasez les chaussons sur la plaque de cuisson et badigeonnez-les d'œuf battu. Piquez-les. Faites-les cuire 35 min jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Sortez-les du four et laissez-les refroidir, puis saupoudrez-les de sucre glace.

Par portion : 156 calories ; protéines 2,2 g ; glucides 23,9 g, dont sucres 8 g ; lipides 6,5 g, dont saturés 4 g ; cholestérol 16 mg ; calcium 34 mg ; fibres 1,3 g ; sodium 47 mg.



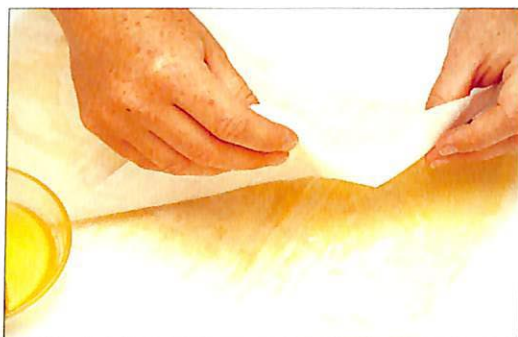
Strudel aux pommes

Ce gâteau, un classique, est généralement composé d'une pâte feuilletée, comme les chaussons, mais il est possible de le confectionner avec de la pâte filo.

Pour 4-6

75 g de noixettes hachées et grillées
2 c. à s. d'éclats d'amandes grillés
4 c. à s. de sucre roux
½ c. à c. de cannelle
le zeste et le jus de ½ citron
2 grosses pommes à cuire épluchées, évidées et hachées
50 g de raisins secs blonds
4 grandes feuilles de pâte filo
50 g de beurre fondu
sucre glace pour saupoudrer le gâteau

1 Préchauffez le four à 190 °C (th. 6/7). Dans un saladier, mélangez les noixettes, les amandes, le sucre, la cannelle, le zeste et le jus de citron, les pommes et les raisins secs. Réservez.



2 Disposez une feuille de pâte filo sur une surface farinée et badigeonnez-la de beurre. Recouvrez-la d'une autre feuille, et badigeonnez-la de beurre. Procédez de même avec les autres feuilles.



3 Disposez la garniture aux pommes sur les couches de pâte en laissant une marge.



4 Repliez les deux petits côtés du strudel pour envelopper la garniture, puis enroulez-le. Disposez le strudel sur une plaque de cuisson beurrée.



5 Badigeonnez la pâte avec le reste du beurre. Faites cuire le strudel 30 à 40 min ou jusqu'à ce qu'il soit doré. Laissez-le refroidir avant de le saupoudrer de sucre glace. Servez-le tiède ou froid, en découpant les parts en diagonale.

Conseil du chef

Recouvrez les feuilles de pâte filo d'un torchon humide tout en travaillant.

Par portion : 287 calories ; protéines 4,4 g ; glucides 29,1 g, dont sucres 19,2 g ; lipides 17,8 g, dont saturés 5,2 g ; cholestérol 18 mg ; calcium 60 mg ; fibres 2,4 g ; sodium 55 mg.

CONSERVES

Conserver les fruits et les légumes était autrefois indispensable à la survie. L'art de la conserve est l'un des savoir-faire culinaires les plus anciens. Acidulées ou sucrées, les pommes sont l'ingrédient idéal des conserves telles que les confitures, les gelées, les marmelades, les sauces mais aussi les beurres épiciés.

Pâte de mûres et de pommes

Cette pâte copieuse de couleur foncée développe une saveur d'une grande intensité.

Pour 900 g

900 g de mûres

450 g de pommes acides coupées en morceaux, avec leur peau et leur cœur
le zeste et le jus de 1 citron

800 g de sucre tiédi

1 Disposez les mûres, les pommes, le zeste et le jus de citron dans une casserole. Versez de l'eau jusqu'à la moitié de la hauteur des fruits. Portez à ébullition et laissez mijoter 15 à 20 min à découvert.

2 Laissez les fruits refroidir légèrement, puis transvasez-les dans un tamis posé sur un saladier et écrasez-les avec le dos d'une cuillère. Selon la quantité de purée de fruits obtenue, ajoutez 400 g de sucre pour 60 cl de purée de fruits.

3 Réchauffez la purée à feu doux en remuant, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Augmentez le feu et laissez la purée cuire 40 à 50 min en remuant, jusqu'à ce qu'elle soit très épaisse.

4 Disposez la pâte dans des pots stérilisés à bords droits. Fermez hermétiquement et étiquetez. Conservez-les 2 à 3 mois dans un endroit frais et sombre.

Conseil du chef

Lorsque la pâte est prête, le fond de la casserole devient visible quand on passe une cuillère en bois dans la préparation. Transvasez une petite quantité de pâte sur une assiette réfrigérée : celle-ci doit former une gelée ferme.

Pour 900 g : 3 534 calories ; protéines 13,5 g ; glucides 921,9 g, dont sucres 921,9 g ; lipides 2,3 g, dont saturés 0 g ; cholestérol 0 mg ; calcium 811 mg ; fibres 35,1 g ; sodium 75 mg.



Compote de pommes

Plus un condiment qu'une compote, cette purée de pommes acidulées est servie froide ou tiède. Elle accompagne le porc et le canard rôtis, mais elle est aussi délicieuse avec des saucisses, des steaks hachés, des viandes froides, des tourtes au porc, ou des pains de viande.

Pour 6

225 g de pommes à cuire

2 c. à s. d'eau

1 fine lanière de zeste de citron

15 g de beurre

1-2 c. à s. de sucre

1 Épluchez les pommes, coupez-les en quartiers et évidez-les. Coupez-les en dés.

2 Mettez les pommes dans une casserole avec l'eau et le zeste. Laissez-les cuire à feu doux et à découvert en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'elles soient très tendres.

3 Enlevez la lanière de zeste de la casserole. Réduisez les pommes en purée en les écrasant avec une cuillère.

4 Incorporez le beurre, puis ajoutez du sucre. Transvasez la compote dans un plat et laissez-la refroidir.

Par portion : 60 calories ; protéines 0,2 g ; glucides 6 g, dont sucres 6 g ; lipides 4,1 g, dont saturés 2,7 g ; cholestérol 11 mg ; calcium 4 mg ; fibres 0,6 g ; sodium 35 mg





Gelée aux baies de sorbier et aux pommes sauvages

Cette gelée aux propriétés astringentes contient des baies orangées de sorbier. Elle est excellente avec du gibier, en particulier du chevreuil.

Pour 2,25 kg environ

1,3 kg de baies de sorbier
450 g de pommes sauvages ou de
pommes à cuire tombées de l'arbre
450 g de sucre pour 60 cl de jus

1 Retirez les tiges des baies, puis lavez celles-ci dans une passoire et mettez-les dans une cocotte.

2 Retirez les parties abîmées des pommes avant de les peser. Coupez-les ensuite grossièrement sans les éplucher ni les évider. Ajoutez-les dans la cocotte avec 1,2 l d'eau, de façon à recouvrir tout juste les fruits.

3 Portez à ébullition et laissez les fruits mijoter 45 min, jusqu'à ce qu'ils soient cuits, puis remuez-les de temps en temps en les écrasant avec une cuillère en bois pour en extraire la pectine. Laissez égoutter les fruits une nuit au-dessus d'un saladier à travers une étamine à gelée ébouillante ou une passoire fine.

4 Mesurez la quantité de jus obtenue et comptez 450 g de sucre pour 60 cl de jus. Versez le jus dans la cocotte et ajoutez la quantité de sucre nécessaire.

5 Faites chauffer à feu doux en remuant jusqu'à ce que le sucre soit dissous, puis portez à ébullition et laissez bouillir 10 min à feu vif jusqu'à ce que la gelée atteigne le degré de cuisson où elle se fige. Testez-le en versant une cuillerée de gelée sur une coupelle froide.

6 Laissez la gelée refroidir légèrement, puis effleurez sa surface avec le doigt. Elle a atteint la consistance idéale si une peau s'est formée. Si ce n'est pas le cas, faites-la bouillir un peu plus et vérifiez de nouveau sa consistance.

7 Écumez la gelée si nécessaire puis transvasez-la dans des pots chauffés et stérilisés. Couvrez les pots, fermez-les hermétiquement et entreposez-les dans un endroit frais et sombre. Cette gelée se conserve 6 mois.

Pour 2,25 kg : 2 340 calories ; protéines 15,8 g ; glucides 606,4 g, dont sucres 606,4 g ; lipides 0,5 g, dont saturés 0 g ; cholestérol 0 mg ; calcium 1,03 mg ; fibres 54 g ; sodium 80 mg.

Gelée de cynorrhodons

Cette gelée est composée de pommes tombées de l'arbre et de cynorrhodons. Parfumée, elle est riche en vitamine C.

Pour 2 kg environ

1 kg de pommes à cuire épluchées, évidées et coupées en quartiers
450 g de cynorrhodons fermes et mûrs
environ 1,3 kg de sucre

1 Disposez les pommes dans un faitout, en les recouvrant d'eau, puis en ajoutant 30 cl d'eau. Portez à ébullition et laissez cuire jusqu'à ce que les pommes soient moelleuses et se défassent en compote.

2 Hachez les cynorrhodons. Ajoutez-les au contenu du faitout et laissez mijoter 10 min supplémentaires.

3 Retirez le faitout du feu et laissez reposer 10 min. Versez le mélange dans une étamine à gelée ébouillante suspendue au-dessus d'un saladier. Laissez les fruits égoutter toute la nuit.

4 Mesurez la quantité de jus obtenue. Versez le jus dans une cocotte et portez-le à ébullition. Ajoutez 400 g de sucre pour 60 cl de jus. Remuez jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Portez de nouveau à ébullition et laissez bouillir 10 min sans remuer, jusqu'à ce que la gelée atteigne le point où elle se fige (105 °C).

5 Versez la gelée dans des pots chauffés et stérilisés et fermez-les hermétiquement. Étiquetez et rangez les pots quand la gelée a refroidi.

Pour 2 kg : 5 684 calories ; protéines 8,4 g ; glucides 1 505,7 g, dont sucres 1 505,7 g ; lipides 0,5 g, dont saturés 0 g ; cholestérol 0 mg ; calcium 761 mg ; fibres 7,7 g ; sodium 94 mg.



Gelée épicée au cidre et aux pommes

Consistante et revigorante, cette excellente gelée épicée convient aux longs mois d'hiver. Servez-la sur des tartines beurrées ou utilisez-la pour sucrer vos tartes et autres desserts.

Pour environ 1,3 kg
 900 g de pommes à cuire
 grossièrement hachées,
 avec leur peau et leur cœur
 90 cl de cidre
 le jus et les pépins de 2 oranges
 1 bâton de cannelle
 6 clous de girofle
 15 cl d'eau
 environ 900 g de sucre



1 Mettez les pommes, le cidre, le jus et les pépins d'orange, la cannelle, la girofle et l'eau dans un faitout. Portez à ébullition, couvrez et laissez mijoter 1 h.



2 Laissez les fruits refroidir légèrement, puis versez-les dans une étamine à gelée ébouillante suspendue au-dessus d'un saladier. Laissez égoutter toute la nuit.

Conseil du chef

Il est inutile d'enlever entièrement la peau des pommes : coupez simplement les parties abîmées ou gâtées.



3 Versez le mélange dans une cocotte. Ajoutez 450 g de sucre pour 60 cl de jus.

4 Faites chauffer le jus à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Augmentez le feu et laissez bouillir 10 min sans remuer, jusqu'à ce que la gelée atteigne le point où elle se fige (105 °C).

5 Retirez la cocotte du feu et écumez la gelée si nécessaire. Versez-la dans des pots chauffés et stérilisés. Couvrez, fermez et étiquetez les pots.

Pour 1,3 kg : 3 975 calories ; protéines 5,4 g ; glucides 990,6 g, dont sucres 990,6 g ; lipides 0,3 g, dont saturés 0 g ; cholestérol 0 mg ; calcium 561 mg ; fibres 4,8 g ; sodium 123 mg.



Beurre à la cannelle

Les amateurs de tartes et de crumbles apprécieront ce délicieux beurre.

Pour environ 1,8 kg

50 cl de cidre brut

450 g de pommes à cuire acides

épluchées, évidées et émincées

450 g de pommes à croquer épluchées,

évidées et émincées

le zeste râpé et le jus de 1 citron

675 g de sucre

1 c. à c. de cannelle en poudre

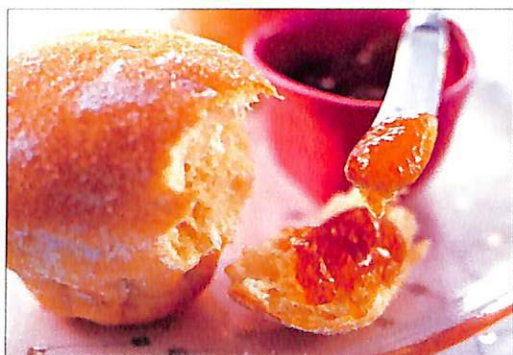
1 Versez le cidre dans une casserole et portez-le à ébullition. Faites-le bouillir à feu vif jusqu'à ce qu'il ait réduit de moitié. Ajoutez les pommes, le zeste et le jus de citron. Couvrez la casserole. Laissez les pommes cuire 10 min, puis poursuivez la cuisson 20 à 30 min à découvert.

2 Laissez le mélange refroidir un peu, puis remuez pour obtenir une purée. Pressez la purée de fruits au-dessus d'un saladier à travers un tamis fin.

3 Mesurez le volume de la purée, puis versez-la dans un faitout en ajoutant 275 g de sucre pour 60 cl de purée. Ajoutez la cannelle et mélangez bien.

4 Faites chauffer le mélange à feu doux tout en remuant jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Augmentez le feu et laissez bouillir 20 min en remuant souvent, jusqu'à épaississement. Transvasez le beurre dans des pots stérilisés. Fermez et étiquetez les pots, puis entreposez-les dans un endroit frais et sombre 2 jours.

Pour 1,8 kg : 3 145 calories ; protéines 6,1 g ; glucides 797,8 g, dont sucres 797,8 g ; lipides 0,9 g, dont saturés 0 g ; cholestérol 0 mg ; calcium 432 mg ; fibres 14,4 g ; sodium 92 mg.



Mincemeat aux pommes et épices

Le mincemeat, hachis de fruits servant à garnir des tartelettes confectionnées à Noël en Angleterre, peut être apprécié à tout moment. Il garnit aussi de grandes tartes ornées de croisillons de pâte et servies avec de la crème anglaise. Pour alléger le mincemeat, ajoutez-y quelques pommes râpées juste avant de l'utiliser.

Pour environ 1,8 kg

500 g de pommes à cuire acides

pelées, évidées et coupées en petits dés

115 g d'abricots secs grossièrement hachés

900 g de fruits secs mélangés

115 g d'amandes entières émondées et hachées

175 g de graisse de rognons de bœuf

225 g de sucre muscovado

le zeste râpé et le jus de 1 orange

le zeste râpé et le jus de 1 citron

1 c. à c. de cannelle

½ c. à c. de noix de muscade

fraîchement râpée

½ c. à c. de gingembre râpé

12 cl d'eau-de-vie

1 Disposez les pommes, les abricots, les fruits secs, les amandes, la graisse de rognons et le sucre dans un grand saladier non métallique et remuez.

2 Ajoutez les zestes d'orange et de citron, ainsi que leurs jus, la cannelle, la noix de muscade, le gingembre, l'eau-de-vie et mélangez bien.

3 Couvrez le saladier avec un torchon et laissez-le reposer 2 jours dans un lieu frais, en remuant de temps en temps.

4 Disposez le mincemeat dans des pots refroidis et stérilisés, en le tassant. Veillez à ne pas emprisonner de bulles d'air. Couvrez et fermez hermétiquement.

5 Gardez les pots dans un lieu frais et sombre 4 semaines. Une fois les pots ouverts, conservez le mincemeat au réfrigérateur et consommez-le dans les 4 semaines.

Pour 1,8 kg : 6 071 calories ; protéines 52,2 g ; glucides 963,6 g, dont sucres 939,7 g ; lipides 227,3 g, dont saturés 92,4 g ; cholestérol 144 mg ; calcium 1 156 mg ; fibres 44,4 g ; sodium 488 mg.

Chutney à la pomme et à la tomate

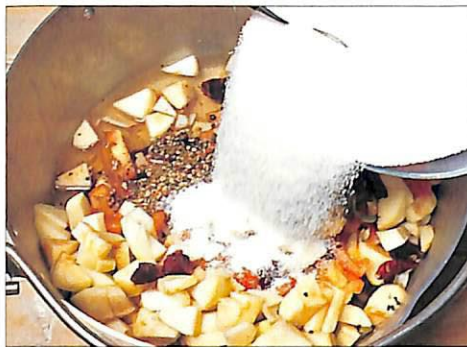
Ce chutney velouté, doré et relevé se marie à la perfection aux produits de l'automne. Tous les types de tomates biologiques conviennent à sa préparation.

Pour environ 1,8 kg

- 1,3 kg de pommes à cuire
- 1,3 kg de tomates
- 2 gros oignons
- 2 gousses d'ail
- 250 g de dattes dénoyautées
- 2 poivrons rouges
- 3 piments rouges séchés
- 1 c. à s. de grains de poivre noir
- 4 gousses de cardamome
- 1 c. à s. de graines de coriandre
- 2 c. à c. de graines de cumin
- 1 c. à c. de sel
- 60 cl de vinaigre de malt
- 1 kg de sucre complet ou rapadura

1 Pelez et hachez les pommes, les tomates, les oignons et l'ail. Coupez les dattes en quatre. Épépinez les poivrons, puis coupez-les en gros morceaux. Disposez tous les ingrédients à l'exception des poivrons rouges dans une cocotte.

2 Ouvrez les piments. Mettez les grains de poivre et le reste des épices dans un mortier et pilez grossièrement. Ajoutez les piments, les épices et le sel dans la cocotte.



3 Ajoutez le vinaigre et le sucre, portez à ébullition et laissez mijoter 30 min en remuant. Ajoutez le poivron et poursuivez la cuisson 30 min, en remuant plus souvent dès que le chutney devient épais.



4 Versez dans des pots secs et stérilisés. Fermez, étiquetez et laissez refroidir. Réservez dans un lieu frais et sec.

Pour 1,8 kg : 5 538 calories ; protéines 35,7 g ; glucides 1 432,9 g, dont sucres 1 420,3 g ; lipides 8,1 g, dont saturés 1,9 g ; cholestérol 0 mg ; calcium 940 mg ; fibres 56,4 g ; sodium 6 152 mg.



Marmelade de pommes et d'oignons rouges

Cette marmelade est si bonne qu'elle peut être dégustée telle quelle. Elle peut aussi accompagner des saucisses de porc dans des hot-dogs ou remplacer la moutarde dans un sandwich au jambon.

Pour 450 g

- 60 cl d'huile d'olive vierge extra
- 900 g d'oignons rouges émincés
- 75 g de sucre roux complet
- 2 pommes Cox's Orange Pippin
- 6 c. à s. de vinaigre de cidre

1 Faites chauffer l'huile dans une cocotte. Ajoutez les oignons puis le sucre et laissez cuire 40 min à découvert et à feu moyen en remuant de temps en temps.

2 Pelez, évidez et râpez les pommes. Ajoutez-les dans la cocotte avec le vinaigre et poursuivez la cuisson 20 min jusqu'à ce que la marmelade soit épaisse. Transvasez-la dans un pot stérilisé et couvrez-le.

3 Quand la marmelade est froide, étiquetez le pot et conservez-le au réfrigérateur jusqu'à 1 mois.

Pour 450 g : 1 271 calories ; protéines 13 g ; glucides 173 g, dont sucres 152 g ; lipides 62 g, dont saturés 8,6 g ; cholestérol 0 mg ; calcium 257 mg ; fibres 16,6 g ; sodium 41 mg.

Chutney du Cachemire

Cette recette de famille, qui s'inscrit dans la tradition du Cachemire, est transmise de génération en génération. Ce chutney est merveilleux avec des saucisses grillées nature ou piquantes.

Pour environ 2,75 kg

1 kg de pommes vertes à croquer
15 g de gousses d'ail
1 l de vinaigre de malt
450 g de dattes dénoyautées
115 g de racine de gingembre en conserve
450 g de raisins secs
450 g de sucre brun
½ c. à c. de poivre de Cayenne
2 c. à s. de sel

1 Coupez les pommes en quartiers, évidez-les et hachez-les grossièrement, puis épluchez et hachez l'ail.

2 Mettez les pommes et l'ail dans un faitout et couvrez-les de vinaigre. Portez à ébullition et laissez bouillir 10 min.

3 Hachez les dattes et le gingembre et ajoutez-les au faitout, ainsi que le reste des ingrédients. Laissez cuire 45 min à feu doux.

4 Transvasez le chutney dans des pots chauffés stérilisés et fermez aussitôt.

Conseil du chef

Ce chutney, sucré et épicé, peut se servir avec des viandes froides dans le cadre d'un buffet décontracté.

Pour 2,75 kg : 3 920 calories ; protéines 22,6 g ; glucides 1 014,4 g, dont sucres 1 012,2 g ; lipides 3,3 g, dont saturés 0 g ; cholestérol 0 mg ; calcium 599 mg ; fibres 33,7 g ; sodium 12 139 mg.



Chutney aux pommes et aux raisins secs

Voici un chutney parfait pour accompagner un bon fromage fermier et un pain de campagne de tradition.

Pour 900 g

350 g de pommes à cuire
115 g de raisins secs blonds
50 g d'oignons
25 g d'amandes émondées
1 c. à c. de grains de poivre blanc
½ c. à c. de graines de coriandre
175 g de sucre
2 c. à c. de sel
1 c. à c. de gingembre en poudre
45 cl de vinaigre de cidre
1 pincée de poivre de Cayenne
piments rouges (facultatif)



1 Pelez, évidez et hachez les pommes. Hachez les raisins, les oignons et les amandes. Placez le poivre et la coriandre dans une mousseline en fermant celle-ci avec une ficelle à nouer à la poignée d'une cocotte ou d'un faitout en Inox.

2 Versez le sucre, le sel, le gingembre et le vinaigre dans la cocotte, et ajoutez du poivre de Cayenne. Faites chauffer à feu doux en remuant, jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous.

3 Ajoutez les pommes, les raisins, les oignons et les amandes. Portez à ébullition et laissez mijoter 1 h 30 à 2 h jusqu'à ce que le liquide soit évaporé.



4 Transvasez le chutney dans des pots chauffés et stérilisés, puis disposez un piment dans chaque pot. Laissez refroidir le chutney, puis fermez hermétiquement les pots et étiquetez-les.

5 Entrez les pots dans un endroit frais et sombre. Laissez le chutney reposer 1 mois avant de le consommer.

Pour 900 g : 1 299 calories ; protéines 10,9 g ; glucides 299,5 g, dont sucres 297,7 g ; lipides 14,9 g, dont saturés 1,1 g ; cholestérol 0 mg ; calcium 254 mg ; fibres 10,4 g ; sodium 3,97 mg.

BOISSONS

Les pommes permettent de préparer une grande variété de boissons rafraîchissantes, alcoolisées ou non. Par une chaude journée d'été, vous apprécierez un spritzer aux pommes et aux canneberges et pour vous réchauffer l'hiver, un cidre chaud. Et que diriez-vous d'un flummery aux pommes et à l'orge ?

Spritzer aux pommes et aux canneberges



Ce cocktail coloré et pétillant associe des canneberges acidulées à des pommes juteuses, assorties d'un soupçon de vanille. Il contient de l'eau minérale gazeuse, qui le rend très rafraîchissant.

Pour 6-8

6 pommes rouges à croquer
375 g de canneberges fraîches
ou surgelées plus un supplément
3 c. à s. de sirop à la vanille
glaçons
eau minérale gazeuse

1 Coupez les pommes en quartiers, évidez-les puis coupez leur chair en cubes. Passez les canneberges et les pommes dans la centrifugeuse. Ajoutez le sirop, couvrez le tout de film alimentaire et entreposez le jus au frais jusqu'au moment de servir.



2 Versez le jus dans les verres et ajoutez un ou deux glaçons. Versez de l'eau minérale gazeuse et décorez les verres avec quelques canneberges piquées sur des bâtonnets à cocktail. Servez sans attendre.

Par portion : 59 calories, protéines 0,4 g, glucides 15,3 g, dont sucres 15,3 g ; lipides 0,1 g, dont saturés 0 g ; cholestérol 0 mg ; calcium 6 mg ; fibres 2 g ; sodium 18 mg

Sharp Shock sans alcool

L'association du raisin rouge sucré et des pommes acidulées est délicieuse. Allongez la boisson à l'eau gazeuse.

Pour 1

150 g de raisins rouges
1 pomme rouge à croquer
1 petite pomme à cuire
glace pilée

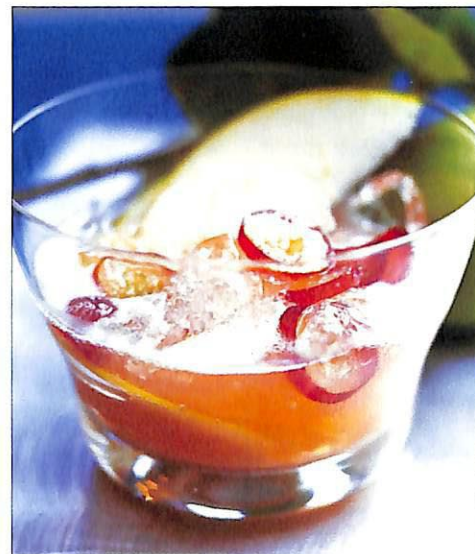
1 Coupez quelques raisins en rondelles et une ou deux tranches de pommes. Hachez le reste des pommes. Passez les fruits dans la centrifugeuse.

2 Versez le jus sur de la glace pilée et décorez avec les fruits découpés.

Conseil du chef

Le mariage des raisins sucrés et des pommes acidulées est très réussi, d'une saveur incomparable.

Par portion : 156 calories ; protéines 1,2 g ; glucides 39,7 g, dont sucres 39,7 g ; lipides 0,3 g, dont saturés 0 g ; cholestérol 0 mg ; calcium 25 mg ; fibres 5,2 g ; sodium 7 mg.





Slush pomme-fraises

Les fraises, sucrées et juteuses, donnent un jus délicatement parfumé. L'ajout de jus de pomme frais et d'un soupçon de vanille crée une boisson agréable à savourer au cours d'un long après-midi de farniente en été.

Pour 2

300 g de fraises mûres
2 petites pommes à croquer bien fermes
2 c. à c. de sirop à la vanille
glace pilée

1 Réservez deux fraises entières et équeutez les autres. Hachez grossièrement les pommes. Passez tous les fruits dans une centrifugeuse puis incorporez le sirop à la vanille.

2 Remplissez deux grands verres de glace pilée. Versez le jus et décorez les verres avec les fraises entières ou coupées en tranches si vous le souhaitez.

Par portion : 95 calories ; protéines 2 g ; glucides 23 g, dont sucres 23 g ; lipides 0 g, dont saturés 0 g ; cholestérol 0 mg ; calcium 28 mg ; fibres 3,5 g ; sodium 100 mg

Bière parfumée aux pommes

La bière blonde prend une nouvelle dimension dans ce cocktail. Diluée avec du jus de pomme fraîchement pressé et aromatisée au gingembre et à l'anis étoilé, elle constitue une boisson idéale pour ceux qui souhaitent se détendre en soirée. Le jus de pomme peut être préparé plusieurs heures à l'avance et réfrigéré dans un pichet, afin d'être ajouté à la dernière minute.

Pour 8-10

8 pommes à croquer
25 g de gingembre frais
6 graines d'anis étoilé
80 cl de bière blonde
glace pilée

1 Coupez les pommes en quartiers et évidez-les avec un couteau aiguisé, puis coupez-les en cubes. Hachez grossièrement le gingembre. Passez la moitié des pommes dans la centrifugeuse, puis le gingembre et le reste des pommes.



2 Versez 7 c. à s. du jus obtenu dans une casserole, ajoutez l'anis et faites chauffer à feu doux jusqu'à ce qu'il soit presque bouillant. Ajoutez-le au reste du jus dans un pichet et réservez 1 h au réfrigérateur.

3 Ajoutez la bière et remuez pour disperser la mousse. Versez dans des verres contenant de la glace pilée.

Par portion : 42 calories ; protéines 0,4 g ; glucides 4,8 g, dont sucres 4,8 g ; lipides 0,1 g, dont saturés 0 g ; cholestérol 0 mg ; calcium 6 mg ; fibres 0,9 g ; sodium 7 mg.



Flummery à l'orge

Les pays celtiques ont en commun cette vieille recette, en général à base d'avoine, cuite puis consommée froide. Cette variante irlandaise est à base d'orge et contient aussi des pommes ; le tapioca peut remplacer l'orge.

Pour 4-6

6 c. à s. d'orge perlé
675 g de pommes à cuire
50 g de sucre en poudre
le jus de 1 citron
4 c. à s. de crème fraîche épaisse

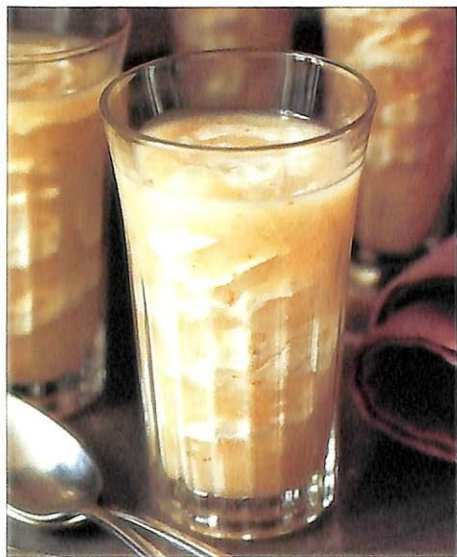
1 Versez 1 l d'eau dans une casserole. Ajoutez l'orge et portez à ébullition.

2 Épluchez, évidez et coupez les pommes en tranches. Ajoutez-les dans la casserole et poursuivez la cuisson à feu doux jusqu'à ce que l'orge soit tendre et les pommes cuites.

3 Mixez le mélange ou passez-le au tamis et remettez-le dans la casserole préalablement rincée. Ajoutez le sucre et le jus de citron et portez à ébullition.

4 Retirez la casserole du feu et laissez le liquide refroidir. Versez-le dans des verres et entreposez-le au frais jusqu'au moment de servir. Incorporez la crème et servez bien frais.

Par portion : 245 calories ; protéines 2,5 g ; glucides 47,1 g, dont sucres 28,3 g ; lipides 6,6 g, dont saturés 3,8 g ; cholestérol 15 mg ; calcium 24 mg ; fibres 2,7 g ; sodium 7 mg.



Punch aux canneberges et aux pommes

Ce punch fruité est préparé dans une mijoteuse, ce qui permet d'extraire un maximum de saveur du gingembre et de l'écorce de citron vert.

Pour 6

1 citron vert
1 morceau de gingembre de 5 cm, épluché et finement émincé
50 g de sucre en poudre
20 cl d'eau presque bouillante
50 cl de jus de canneberge
50 cl de jus de pomme transparent
glace et eau minérale gazeuse ou eau de Seltz en accompagnement

1 Prélevez le zeste du citron vert et disposez-le dans la mijoteuse avec le gingembre et le sucre. Ajoutez l'eau et remuez jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Couvrez la mijoteuse et faites-la chauffer à forte température ou en mode auto 1 h, puis réglez-la sur basse température et poursuivez la cuisson 2 h. Éteignez et laissez le sirop refroidir.



2 Filtrez le sirop à travers un tamis fin au-dessus d'un saladier et enlevez le gingembre et le citron vert. Pressez le jus du citron et filtrez-le à travers un tamis puis ajoutez-le au sirop. Ajoutez les jus de canneberge et de pomme. Couvrez et placez 3 h au réfrigérateur.

3 Versez le punch sur de la glace et ajoutez éventuellement de l'eau.

Par portion : 111 calories ; protéines 0,1 g ; glucides 27,9 g, dont sucres 15,5 g ; lipides 0,1 g, dont saturés 0 g ; cholestérol 0 mg ; calcium 8 mg ; fibres 0 g ; sodium 2 mg.

Driver's special

Pour obtenir un résultat optimal, préparez ce cocktail pétillant non alcoolisé avec un jus de pomme naturel opaque.

Pour 10

1,2 l de jus de pomme non sucré
le jus de 1 citron
4 petites pommes rouges à croquer
1,2 l de bière de gingembre
glaçons en accompagnement
rondelles de citron ou brins de menthe
pour le décor

1 Mélangez le jus de pomme et le jus de citron dans une grande carafe.

2 Lavez et évidez les pommes, sans les éplucher. Coupez-les en tranches fines et ajoutez-les au contenu de la carafe. Remuez et immergez les fruits pour qu'ils ne noircissent pas.

3 Couvrez le jus et entreposez-le au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.



4 Avant de servir, ajoutez quelques glaçons et la bière de gingembre dans la carafe, puis décorez avec des rondelles de citron ou des brins de menthe. Servez dans de grands verres.

Par portion : 82 calories ; protéines 0,2 g ; glucides 21,4 g, dont sucres 21,4 g ; lipides 0,2 g, dont saturés 0 g ; cholestérol 0 mg ; calcium 15 mg ; fibres 0,4 g ; sodium 11 mg.



Cidre chaud

Cette boisson chaude au cidre est facile à préparer et traditionnellement bue à Halloween. Elle peut être servie en toute occasion en hiver pour se réchauffer.

Pour 20

2 citrons
1 l de jus de pomme
2 l de cidre brut
3 petits bâtons de cannelle
4-6 clous de girofle
rondelles de citron en accompagnement
(facultatif)

1 Lavez les citrons et prélevez leur zeste à l'aide d'un couteau économe. Mélangez tous les ingrédients dans un grand faitout en Inox.

2 Faites chauffer à feu doux 15 min (ne faites surtout pas bouillir la préparation).

3 Filtrez le liquide et servez-le avec des rondelles de citron si vous le souhaitez.

Par portion : 61 calories ; protéines 0,1 g ; glucides 9,3 g, dont sucres 9,3 g ; lipides 0,1 g, dont saturés 0 g ; cholestérol 0 mg ; calcium 12 mg ; fibres 0 g ; sodium 8 mg.

GLOSSAIRE

Les termes techniques utilisés dans l'ouvrage sont définis dans ce glossaire. Ceux en *italiques* ont leur propre entrée.

Alternance (de fructification) Tendance d'un arbre à fructifier un an sur deux, due à une carence en nutriments à des moments clés ou à une mauvaise taille. Certaines variétés sont plus alternantes que d'autres.

Anthère dans une fleur, partie de l'*étamine* qui produit le *pollen*.

Arbre à axe central arbre qui pousse pour atteindre sa taille maximale et une allure caractéristique à partir d'un tronc vertical unique.

Arbre à demi-tige arbre composé d'un fût de 1,35 m max., surmonté d'une couronne.

Arbre de haute tige arbre cultivé, dont le fût mesure entre 2 et 2,10 m.

Arbre multi-greffes arbre composé d'au moins deux variétés différentes, greffées sur un même *porte-greffe*.

Autofertile désigne une variété de pommier qui fructifie sans le recours d'un pollinisateur.

Autostérile désigne une variété de pommier qui ne peut se polliniser elle-même.

Besoin en froid quantité de froid nécessaire durant la période de dormance pour déclencher la floraison.

Bouillie bordelaise fongicide à base de cuivre utilisé dans la lutte contre les maladies.

Bourgeon point de végétation situé sur une tige et à partir duquel se forme un nouveau développement.

Buisson végétation dense, dont les tiges mesurent de 75 à 90 cm.

Caduc se dit d'un arbre qui perd ses feuilles à l'automne pour en produire de nouvelles au printemps suivant.

Cambium couche de tissus sous l'écorce des plantes ligneuses, capable de produire

de nouvelles cellules pour assurer l'épaississement des tiges et des racines.

Chute de juin phénomène par lequel l'arbre se débarrasse des fruits superflus entre la fin du printemps et le début de l'été.

Compatibles désigne des variétés pouvant se polliniser l'un l'autre. Pour que la mise à fruit réussisse, les fleurs des deux variétés doivent être ouvertes simultanément.

Conduite (sur tuteur) mener les tiges, souvent d'une manière opposée à leur port ou à leur mode de croissance habituels.

Cordon tige vigoureuse dressée, souvent palissée de telle sorte qu'elle se développe en formant un angle. Les fruits sont portés par des pousses latérales. Les cordons sont conduits sur un système de fils horizontaux.

Cordon horizontal technique de palissage dans laquelle les branches horizontales sont conduites vers le bas, de sorte que l'arbre pousse à l'horizontale.

Corset d'arbre élément placé autour de la base du tronc d'un jeune arbre afin de protéger l'écorce des ravageurs.

Couronne branches au sommet de l'arbre.

Cultivar variété cultivée, créée par l'homme.

Diploïde variété comptant 34 chromosomes, dont 17 de chaque parent. Les pommiers diploïdes ont besoin d'un seul *cultivar* compatible pour fructifier. La plupart des pommiers sont diploïdes. *Voir aussi* Triploïde.

Dormance période de vie ralentie d'une plante. Le terme s'applique généralement aux plantes durant le repos hivernal, bien qu'elles puissent être en repos végétatif lors de périodes chaudes et sèches en été.

Éclaircissage des fruits réduction du nombre de fruits pour favoriser un meilleur développement de ceux qui restent.

Écussonnage technique de *greffage*.

Engrais produit naturel ou synthétique renfermant des nutriments concentrés, que l'on ajoute au sol ou que l'on pulvérise parfois sur le feuillage.

Épigées se dit de toutes les parties d'une plante situées au-dessus du sol.

Espalier forme de palissage dans laquelle les branches d'un arbre régulièrement espacées sont conduites rigoureusement à l'horizontale par un système de fils.

Étamine organe mâle de la fleur, qui porte une *anthère*, généralement sur un *filament*, et produit le *pollen*.

Éthylène composé organique gazeux libéré par les fruits à la conservation.



Ci-dessus : Pommier Everest en fleurs.

Éventail méthode de palissage dans laquelle les branches sont conduites en éventail, généralement sur un système de fils horizontaux placé contre un mur.

Extrémité apicale base du fruit, s'oppose à la *tige*.

Fécondation fusion du *pollen* avec un ovule destiné à fertiliser les semis. *Voir aussi* Pollinisation croisée.

Feutrage radiculaire problème affectant une plante dont les racines sont trop serrées dans un conteneur. Ces plantes ne parviennent pas à s'établir et peuvent afficher des signes de dépérissement terminal.

Filament tige qui porte l'*anthère* et qui, avec elle, constitue l'*étamine*.

Flèche tige principale d'un arbre ou d'un buisson, qui a le plus souvent une forte tendance à croître verticalement.

Fongicide produit qui tue les spores fongiques (et aussi généralement les bactéries) et que l'on applique sous la forme d'une poudre ou d'une solution.

Fructification partielle sur brindilles couronnées se dit d'une variété qui met à fruit sur les lambourdes, mais aussi à l'extrémité des branches. *Voir aussi* Fructification sur brindilles couronnées et Fructification sur lambourdes.

Fructification sur brindilles couronnées se rapporte à une variété qui fructifie à ou près de l'extrémité des tiges. *Voir aussi* Fructification sur lambourdes et Fructification partielle sur brindilles couronnées.

Fructification sur lambourdes se dit d'une variété qui produit des fruits sur de petites pousses noueuses, ou *lambourdes*, naissant sur toute la longueur d'une tige. *Voir aussi* Fructification partielle sur brindilles couronnées et Fructification sur brindilles couronnées.

Ci-dessous : Beauty of Bath



Galle sur une plante, gonflement qui est le signe d'une maladie propagée par un insecte vecteur. Certaines sont bénignes.

Germination naissance d'un embryon de plante à partir d'une graine.

Greffage technique par laquelle on réunit le segment de tige (*greffon*) d'une plante aux racines (*porte-greffe*) d'une autre pour qu'ils forment une seule plante.

Greffe à l'anglaise technique de greffe.

Greffe en couronne technique de *greffage* utilisée pour obtenir un *arbre multi-greffes*.

Greffe en placage d'un œil à copeau technique de *greffage*.

Greffon court segment de tige destiné au *greffage* sur un porte-greffe.

Hermaphrodite disposant de cellules sexuelles mâles et femelles dans une même fleur.

Hybridation croisement d'espèces distinctes (ou de leurs hybrides) en vue de produire de nouvelles variétés. Le rétrocroisement avec l'un des parents peut renforcer certaines caractéristiques recherchées.

Hybride plante produite par le croisement de deux espèces différentes.

Indication géographique protégée (IGP) label européen défini au sein de l'Union européenne par un cadre juridique et destiné à protéger les appellations d'aliments régionaux.

Lambourde petit rameau issu d'une pousse latérale (parfois d'une *flèche* ou d'une *pousse sublatérale*), qui porte des fleurs, et plus tard des fruits.

Matière organique vestiges de plantes et déchets animaux en décomposition.

Organique d'origine animale ou végétale.

Paillis matière, souvent d'origine organique, dispersée autour de la base d'une plante, sur le sol, pour éliminer les adventices, conserver au système racinaire fraîcheur et humidité, et aussi (s'il est organique) pour nourrir la plante et amender le sol.

Pédoncule tige courte et mince qui porte la fleur puis le fruit.

Ci-dessous : pommes prêtes à être cueillies.



Pelote racinaire racines, sol et terre qui restent attachés à une plante lorsqu'on l'arrache du sol ou lorsqu'on la replante.

Perlite petits granulés de roche volcanique expansée, ajoutée au terreau pour favoriser le drainage.

pH mesure de l'acidité ou de l'alcalinité d'un sol. Un pH de 7 caractérise un sol neutre, un pH inférieur à 7 un sol acide, et un pH supérieur à 7, un sol alcalin.

Phéromone substance chimique sécrétée ou excrétée, jouant le rôle de médiateur chimique entre individus d'une même espèce.

Piège au bouquet phéromonal piège contenant des phéromones synthétiques, utilisé pour révéler la présence de la carpocapse de la pomme ou d'autres ravageurs aériens dans les pommiers.

Plant à racines nues plante de plein champ déterrée durant la dormance pour la vente. Voir aussi Plant en conteneur.

Plant en conteneur plant élevé en pot. Disponibles toute l'année, ces plants sont plus chers que les *plants à racines nues*.

Plante patrimoniale variété jadis largement récoltée mais qui n'est plus cultivée commercialement. Ces plantes connaissent un regain d'intérêt.

Point de greffe point par lequel le *greffon* est uni au *porte-greffe*.

Pollen cellules sexuelles mâles d'une fleur, qui se forment dans l'*anthère*.

Pollinisation processus par lequel le pollen est transporté, par le vent ou des insectes, des organes reproducteurs mâles (*anthères*) vers les organes reproducteurs femelles (*stigmates*) pour féconder les fleurs.

Pollinisation croisée transfert du pollen de l'*anthère* d'une fleur vers le *stigmate* d'une autre. La pollinisation croisée est souvent nécessaire pour une fructification régulière.

Polypléidie présence d'un nombre de chromosomes supérieur à la normale.

Pommier à fleurs pommier sauvage cultivé pour ses fleurs au printemps et ses fruits à l'automne (utilisables cuits). Ce sont aussi des *pollinisateurs* bien utiles.

Porte-greffe(s) plante utilisée comme système racinaire d'un greffon. Ils donnent aux plantes les caractéristiques souhaitées : vigueur, port nain, résistance aux maladies ou tolérance à certains types de sol.

Poudre de Derris insecticide organique jadis très utilisé. Compte tenu de son extrême toxicité, il n'est plus considéré comme sans danger pour l'environnement.

Pousse latérale pousse issue, souvent à angle droit, d'une branche principale.

Pousses latérales principaux rameaux d'une plante ligneuse, poussant en général

vers l'extérieur.

Pyramide arbre conique qui grandit autour d'une flèche centrale vigoureuse.

Rempoter changer une plante de pot pour lui en donner un plus grand.

Rugosité marque dure au toucher de couleur terne, beige ou brune, sur la peau d'une pomme. Si certaines variétés présentent davantage de rugosités, d'autres n'en ont pas du tout.

Rustique terme appliqué aux plantes capables de résister aux gelées.

Scion d'un an jeune arbre greffé, sans *pousses latérales*.

Sève terme désignant les fluides circulant dans les tissus conducteurs des plantes.

Stigmate partie femelle de la fleur qui reçoit le *pollen* et par lequel se fait la *fécondation*.

Stratification processus de refroidissement de graines fertiles destiné à lever la *dormance* et hâter la *germination*.

Sublatérale tige partant d'une *pousse latérale* et qui pointe souvent vers le haut.

Taille Lorette méthode de taille courte utilisée l'été sur les arbres tuteurés.

Tempérées terme désignant les régions situées entre les zones subtropicales et polaires, et qui connaissent quatre saisons.

Terreau de feuilles amendement constitué de feuilles en décomposition d'arbres *caducs*.

Tripléide variété comptant 51 chromosomes, 17 du parent mâle et un double jeu, soit 34, du parent femelle. La fructification d'une variété tripléide requiert deux arbres *pollinisateurs*.

Variété synonyme de *cultivar*.

Vecteur insecte ou tout ravageur invertébré qui communique des virus ou d'autres maladies à des plantes en s'en nourrissant.

Vermiculite matière légère, lamellaire, ajoutée au *terreau* pour améliorer le drainage.

Voile d'hivernage tissu synthétique léger qui protège les fleurs des gelées nocturnes (et les racines des plants en conteneur). Le voile isole aussi des ravageurs aériens.

Ci-dessous : Captain Kidd.



INDEX

A

à frire 52
 A. Grafenstein 83
 Achte Rote Winter Calville 52
 Acmé 36
 Adam 150
 Adam's Pearmain 36
 Adamsapfel 36
 Admirable blanche 49
 Admirable blanche 52
 Aesopus Spitzenberg 70
 Aesopus Spitzenburg 70
 Airley 175
 Albemarle 122
 Albert Lanskii 104
 Alford Prize 175
 Alfreton 36
 Alfriston 36
 Allen's Dauerapfel 37
 Allen's Everlasting 37
 Allington 37
 Allington Pippin 37
 Allingtoner Pepping 37
 Allman grenett 142
 Allman laderrenett 142
 Alter Nonpareil 123
 alternance (de production) 33
 amandes
 cheesecake aux pommes
 et aux amandes 210
 pommes cuites à la cannelle
 et aux amandes 214
 tarte croquante aux pommes
 et aux amandes 231
 Amanishiki 37
 Embassy Dalili Delbarestivale
 62
 American Baldwin 40
 American Blush 92
 American Mammoth 80
 American Mother 119
 American Newtown Pippin 122

Ci-dessous : May Queen.



American Nonpareil 92
 American Winesop 173
 Amerikanischer Melonen
 Apfel 115
 Amerikanischer Romanite 143
 Amerikansk Melonaeble 115
 Amiens Long Keeper 76
 Ananas 38
 Ananas de Pitmaston 131
 Ananasii 38
 Ananasova reneta 38
 Ananasrenett 38
 Angyal Dezso 38
 Anhalter 48
 animaux sauvages 30
 Annaberger 150
 Annat Scarlet 63
 Annie Elizabeth 38
 Annurca 39
 Annurca Bella del Sud 39
 Annurca Rossa del Sud 39
 Antoni 39
 Antonifka 39
 Antonovka 39
 Antonovka obyknovennaya 39
 Antonovka prostaya 39
 Antonovskoe yabloko 39
 Antony 39
 Apelsinnyi renet 59
 Apez Sagarra 39
 Apez Zagarra 39
 Apfel der Zukunft 44
 Apfel von Hawthornden 88
 Apfelmuser 53
 aphidés 31
 Api Blanc 85
 Api Bolshoe 85
 Api Double 85
 Api Grande 85
 Api Grosse 85
 Api Rose 85
 Apple 13
 Apple Royal 161
 Arany delicious 80
 Aranyparmen 99
 arbres 6-7, 9
 achat 17, 21
 acquisition de variétés
 spéciales 17
 choix de variétés 22
 conduite 22-23
 corsets 19
 culture 14-17, 30
 culture en conteneurs 20-21
 diploïdes et triploïdes 14
 feuilles 10
 fleurs 10
 maintien de la vigueur 30
 multi-greffes 17
 multiplication 26-27
 mythologie 12-13
 plantation 16-21
 taille 24-25
 tuteurage 19
 Archerfield Pearmain 55
 Arley 175
 Aromatic Pippin 57
 Aromatic Russet 57
 Aromatique de Cornouailles 57
 arpentuse tardive
 (phalène brumeuse) 31
 Arsapple 149
 art 13
 Aschmead's Saemling 40
 Ashmead's Kernel 40
 Ashmead's Seedling 40
 Aurora 165
 Aurore 127

B

Bachelor's Glory 90
 Back Creek 122
 Baddow Pippin 60
 Baldwin 29, 40
 Baldwin Rosenapfel 40
 Baldwin's Rother Pippin 40
 Ball's Pippin 41
 Ballarat 29, 40
 Ballarat Seedling 40
 Baltimore 80
 Bamberger 149
 Bamporta 143
 Banan zimnii 174
 Banana 173, 174
 Banana de larna 174
 Banane 174
 Banane d'Hiver 174
 Bananove zimni 174
 Bananovoe 174
 Barnack 41
 Barnack Beauty 41
 Barnack Orange 41
 Baron de Berlepsch 76
 Barrett's Spitzenberg 122
 Bascomb Mystery 42
 Bascombe Mystery 42
 Bascombe's Mystery 42
 Bassard 42
 bâtonnets de flan aux pommes
 et au crumble 220
 Batskaya krasavitsa 43
 Batt's Seedling 139
 Baumanova 42
 Baumann's Reinette 42
 Baumanova reneta 42
 Baxter's Pearmain 43
 Beauté de Kent 43
 Beautiful Pippin 145
 Beauty of Bath 43
 Beauty of Dumbleton 47
 Beauty of Kent 43
 Beauty of Stoke 44
 Beckford Beauty 41
 Bedfordshire Foundling 44
 Bedfordshirskii Naidyonys 44
 Bedu Pteter Morgen Apfel 90
 beignets aux pommes
 à la compote de fruits 215
 Beldvin 40
 Belfiore giallo 176
 Belfler zheltiy 176
 Belin 58
 Bell de Mani 45
 Bell Flower 176
 Belle d'Angers 47
 Belle de Boskoop 29, 44
 Belle de Magni 45
 Belle de Magny 45
 Belle de Senart 58
 Belle de Tours 45
 Belle Dubois 80
 Belle Dunoise 49
 Belle Flavioise 176
 Belle Fleur 176
 Belle Fleur Jaune 176
 Belle Flower 176
 Belle Hervey 150
 Belle Joséphine 80
 Belle Reinette de Caux 67
 Belle-Flavioise 176
 Belle-Fleur Yellow 176
 Belle-Flower 176
 Belledge Pippin 45
 Bellefleur de France 115
 Bellefleur Yellow 176
 Bellezza di Kent 43
 Bellflower 176
 Belper Russet 150
 Ben's Red 46
 Benskin's Russet 148
 Beregi Sôvari 46
 Bergamot 39
 Bergli 108
 Berlepsch 76
 Berlepschs Goldrenette 76



Ci-dessus : Opalescent.

- Bernardin 102
 Bespodobnoe starinnoe 123
 Bess Pool 46
 Betterave
 salade de betteraves
 aux pommes 185
 salade de betteraves,
 de pommes et de pommes
 de terre 185
 salade de hareng, jambon,
 pommes et betteraves 187
 Beuken 48
 beurre à la cannelle 237
 bière parfumée aux pommes
 241
 Birkin 48
 Bisbee Red Delicious 158
 biscuits croquants aux pommes
 caramélisées et à l'avoine 221
 biscuits de Savoie aux pommes
 et aux kumquats 217
 Bishop's Pippin 176
 Bishop's Pippin of Nova Scotia
 176
 Bismarck 47
 Bismarckapfel 47
 Bismarckapfel aus Neuseeland
 47
 Bismarckovo 47
 Black American 134
 Black American 95
 Black Apple 134
 Black Apple 169
 Black Apple 95
 Black Apple of America 95
 Black Blenheim 46
 Black Jersey 95
 Blanche de Zurich 49, 52
 Blaxtayman 47
 Blaxton, William (1595-1675) 14
 Blaxton's Yellow Sweeting 14
 Blendon Seedling 90
 Blenhaimska zlatna reneta 47
 Blenheim Orange 47
 Blue Pearmain 48
 blueberry and apple pie 230
 Blumencalvill 83
 Blutrote Calville 52
 Bobin 76
 Bobovoe bolsoe 48
 Bohnapfel 48
 Boiken 48
 Bolero 49
 Bolken 48
 Bonne Auture 49
 Bonne de Mai 146
 Bonne Hotture 49
 Bonne Hoture 49
 Bonne Thouin 144
 Bonne-Auture 49
 Bonnet Carré 49
 Boskoopskaya krasavitsa 44
 Boston Russet 150
 botrytis (pourriture grise) 32
 Botzen 150
 boudin noir aux pommes
 et aux pommes de terre 184
 Bourget 102
 Braddick Nonpareil 50
 Braddick's Sondergleichen 50
 Bradley's Pearmain 55
 Bramley 14
 Bramley 50
 Bramley's Seedling 50
 Bramleys Samling 50
 Brenchley Pippin 50
 Brietling 115
 Broker's Pippin 129
 Brookes Pippin 122
 Brouillard 90
 Brown's Pippin 55
 Brown's South Lincoln Beauty
 37
 Brownlee Russet 51
 Brownlees 51
 Brownlees graue Reinette 51
 Brownlees-Reinette 51
 Brownlees' Russet 51
 Brownley's Russet 51
 Bunyard's Christmas Pearmain
 55
 Burchardt Renette 103
 Burlington 122
 Burlington Spitzenberg 122
 Burr Knot 51
 Burton's Beauty 115
 Butter-Apfel 150
 Butter's 40
 Butter's Red Baldwin 40
 Butter's Woodpecker 40
 Buzzan 148
 C
 Cabassou 85
 Cadillac 146
 Cagarlaou 51
 cailles aux pommes 205
 Calleville de Maussion 52
 calvados
 noisettes de porc et sauce
 crémeuse au calvados 196
 Calville Acoute 52
 Calville Blanc d'Hiver 52
 Calville Blanche 49
 Calville Butter 40
 Calville d'Angleterre 57
 Calville d'Anjou 52
 Calville de Gascogne 52
 Calville de Maussion 52
 Calville de Paris 52
 Calville Gravenstein 83
 Calville Impériale 52
 Calville Maussion 52
 Calville Metzger 176
 Calville Rayée d'Automne 169
 Calville Rouge d'Hiver 52
 Calviller 150
 Calvine 49
 Cambridge Pippin 44
 Canada Blanc 143
 Canada Pippin 143
 canard
 canard fermier rôti
 aux pommes et au cidre 201
 canard rôti aux pommes
 et aux pruneaux 200
 canneberges
 muffins aux pommes
 et aux canneberges 223
 pommes pochées
 à la compote
 de canneberges 189
 punch aux canneberges et
 aux pommes 242
 salade de choucroute
 aux pommes
 et aux canneberges 186
 soupe aux pommes
 et aux canneberges 182
 spritzer aux pommes
 et aux canneberges 240
 cannelle
 beurre à la cannelle 237
 crème glacée à la pomme
 et pain à la cannelle 207
 gâteau aux pommes
 et à la cannelle 224
 pommes cuites à la cannelle
 et aux amandes 214
 Canterbury 110
 Capendu 58
 Capp Mammoth 115
 Captain Kidd 53
 Cardinal Pippin 127
 Carel's Seedling 131
 Carle's Seedling 131
 Carlos Queen 29
 Carpenter 168
 Carpentin 142
 carpocapse ou ver
 des pommes 31
 Carrara Brusca 53
 Carrel's Seedling 131
 Carrell's Seedling 131
 Carter's Seedling 38
 Cartland 58
 carvi
 soupe au chou-rave
 et au carvi 182
 Casseler Reinette 67
 Catshead 53
 Cavallotta 54
 Cayuga Red Streak 165
 céleri
 saucisses braisées aux
 oignons, au céleri et aux
 pommes 195
 cerf 31
 Cervená prevazhodná 62
 Cézanne, Paul 13
 chancre 32
 Chapman, John (1774-1845)
 (Johnny Appleseed) 14
 Character 143
 Character of Drap d'Or 143
 Charakter Reinette 143
 charlotte aux pommes marinées
 au cognac 209
 chaussons aux pommes 232
 chauve-souris 30
 Cheddar Cross 54
 cheesecake aux pommes
 et aux amandes 210
 Chelmsford Wonder 54
 Chenimuri 67
 Chiver's Seedling 89
 Chivers Delight 55
 Chivers' Seedling 89
 chou-ravesoupe au chou-rave
 et au carvi 182
 Christ's Golden Reinette 67
 Christmas Pearmain 55
 Chudo Shelmshforda 54
 chute de juin 25
 chutneys
 chutney à la pomme
 et à la tomate 238
 chutney aux pommes
 et aux raisins secs 239
 chutney du Cachemire 239
 cidre 29
 canard fermier aux pommes
 et au cidre 201
 cidre chaud 243
 côtelettes de porc à la sauce
 aux pommes et au cidre 196
 gelée épicée au cidre
 et aux pommes 236



Ci-dessus : Pitmaston Pineapple.

sorbet aux pommes
et au cidre 207
Cinnamon 39
Claremont Pippin 76
Claygate Pearmain 55
Clemens 56
Clissold's Seedling 107
Clochard 140
Clochard de Gâtine 140
Coalbrook 165
Coate's 176
Coates 176
Coates' 176
Coates' Greening 176
Cockett's Red 56
Codlin de Keswick 98
Cœur de Bœuf 52
Cœur de Pigeon 130
Cola 56
Coleman 165
compost 16
compote de pommes 234
Concombre des Chartreux 143
conduite par tuteurage 22
arbres en haute tige /
demi-tige 22
buissons 22
cordons 23
cordons horizontaux 23
espaliers 23
éventails 23
pyramides 23
Connecticut Seek-no-Further
176
conteneurs 20-21
rempotage 21
Contor 67
Cooling's Beauty of Bath 43
Copmanshorpe Crab 67
Copmanshorpe Russet 67
Copp's Mammoth 80
Coquette d'Auvergne 57
Coriander Rose 58
Cornish Aromatic 57
Cornish Gilliflower 57
Cornish Juli Flower 57
Cornwalliser Gewürzapfel 57

Cornwalliser Nelkenapfel 57
Cortland 58
Cotogna 49
Cotogna 52
Cottenham Seedling 58
Countess of Warwick 43
courgettes et pommes
à la sauce aux noisettes 188
Couronne des Dames
d'Enghien 42
Couronne des Pommes 94
Court-Pendu de Tournay 141
Court-Pendu Plat 58
Courte Queue 58
Courtland 58
Courtlandt 58
Coustard 53
Cowarn Queening 125
Cowarne Queening 125
Cowarne Seedling 125
Cox d'Hiver 173
Cox Orangen Reinette 59
Cox's Orange Pippin 59
Cox's Pomeranzen Pepping 59
Coxe's Green Newton
Pippin 122
Coxova Reneta 59
Craft Angry 67
Cramoisie de Gascogne 78
Cranston's 99
Cranston's Pippin 99
Crawley Beauty 59
Crede's Grosser 53
Creech Pearmain 161
crème
flan aux pommes et crème
à la vanille 226
muffins aux pommes
et à la crème citronnée 224
noisettes de porc et sauce
crémeuse au calvados 196
porc rôti à la sauce crémeuse
aux pommes et au thym 199
crème glacée à la pomme
et pain à la cannelle 207
crêpes farcies aux pommes 211
Crimson Queening 59
Crispin 120
Cristapfel 149
Croft en Reich 77
Croft St Andrews 77
crumbles 214, 220
Cu Miezu Rosu 121
culture commerciale 15
culture organique 16
Cushman's Black 52
Cusset à Fruits Rouges 102
Cusset Blanc 60
Cusset Rouge 102

D

D'Arcy Spice 60
D'Ingestrie jaune 176
Dainty 90
Dalice 60
Damason Reinette 142
Dark Red Staymared 61
Dark-red Staymared 61
Dawn 61
de Bonne-Hotture 49
de Cadillac 146
de Comte 83
de Dix-Huit Onces 165
de Fer 112
de Flandre 61
De Grawe Foos-Renet 128
de Laak 67
de Locard 85
de Parthenay 140
de Quatre-Goûts 169
de Sikula 156
De Vendue l'Évêque 62
de Vin du Connecticut 165
de Violette 169
Déesse nationale 102
Delbard Jubilé® 63
Delblush 164
Delco 98
Delcorf 62
Delcorf Estivale 62
Delgollune 63
Delicious 15, 62
Delicious auriu 80
Delicious rosso 62
Delnimb 63
Demoiselle 85
Der Schmiedeapfel 73
Der Schwere Apfel 162
Der Schwere Apfel 162
Des Quatre-Goûts 169
Devonshire Duke 66
Devonshire Nine Square 165
Devonshire Quarrenden 63
Diamond Jubilee 64
Diana 64
Diels Sommerkönig 83
Dieu 146
Dieu 85
Dieudonné 146
Dillington Beauty 64
Directeur van de Plassche 65
Ditton Nonpareil 50
Ditton Pippin 50
Dix-Huit Onces 165
Djonathan 96
Doctor Harvey 88
Doctor Harvey's Apple 88
Dodge's Black 95

Doerell's Grosse Gold Reinette
127
Doncaster Pearmain 55
Dorée de Grimes 84
Dorée de Tournai 65
Dorée de Tournai 65
Dorsett Golden 65
Double Api 85
Double Reinette de Mâcon 142
Double Rose 85
Double-Red Baldwin 66
douillons aux pommes 212
Downey 90
Downing, Andrew
JacksonFruits and Fruit Trees
of America 14
Dr Ashmead's Kernel 40
Dr Ashmead's Samling 40
Drap d'Or (Villeneuve d'Agen) 85
Drap d'Or 143
drivers'special 243
Duc d'Arseil 123
Duc de Devonshire 66
Duck's Bill 174
Dugamel 66
Duke of Devonshire 66
Duke of York 53
Dukhovoe 39
Dunn's Favourite 67
Dunn's Seedling 67
Dunns 67
Durable Trois Ans 149
Dürer, Albrecht 13
Dutch Greening 129
Dutch Mignonne 67
Dutch Minion 67
Dzems Griw 94
Dzhonatan 96
Dzonetn 96

E

Early Congress 83
Early Golden Russet 151
Early Pippin 176
Early Worcester 166
Early Yellow 176
East Malling Research Station
Kent 17
Easter Orange 67
Easter Pippin 76
écussonnage 26
Eden 73
Eggerling 52
Egremont 68
Egremont Russet 11, 29, 68
Eighteen Ounce 165
Eisenapfel 150
Eiser Rouge 149
Elan 68

- Eldrau Pigeon 93
 Eldrod Pigeon 93
 Eldrott Duvapple 93
 Elisa Rathke 68
 Elisa Ratk 68
 Elisa Ratke 68
 Elise Rathke 68
 Elise Rathké 68
 Ellison's Orange 69
 Elmore Pippin 69
 Empress Eugénie 55
 Englischer Scharlach Peppin 63
 English Nonpareil 123
 English Russet 150
 English Spitzenberg 122
 English Winter Golden Pear 99
 English Winter Pearmain 174
 Épine Blanche 88
 Eri Zagarra 69
 Erntepfel 83
 Esopus 70
 Esopus Spitzenberg (New) 96
 Esopus Spitzenberg 70
 Esopus Spitzenburg 70
 Esopus Spitzsburgh 70
 Essex Spice 60
 Estivale Monidel 62
 Éternelle d'Allen 37
 Etlin's Reinette 70
 Etlin's Reinette 70
 étoiles aux pommes
 et aux fleurs de sureau 222
 Ettlin's Reinette 70
 Everbearing 98
 Ezop Spitzsburgh 70
- F**
 Fail-me-Neve 111
 Fara Nume 70
 Farmer's Profit 92
 Fausen of Wellen 94
 Faversham Creek 71
 Felch 40
 Femme de Ménage 115
 Fenouillet de Ribours 71
 Ferro rosso 48
 feu bactérien 33
 Feuerroter Taubenapfel 93
 Feuille Morte 71
 Feuilemorte 71
 Figue 61
 filets de faisan aux pommes
 205
 filets de hareng panés
 aux pommes 192
 Finasso 72
 Findling aus Bedfordshire 44
 Fireside 72
 Firmgold 72
- flans
 flan aux pommes 216
 flan aux pommes et crème
 à la vanille 226
 Flanders Pippin 115
 Florina 73
 Flory 174
 flummary à l'orge 242
 folklore 13
 Fon's Spring 73
 Forbes's Large Portugal 143
 Forge 73
 Forge Apple 73
 Formosa 145
 Formosa Nonpareil 55
 Formosa Pippin 55
 Fortosh 74
 Foster's Seedling 74
 Fragone 149
 Fraise d'Hiver 49
 Fraise de Buhler 74
 Framboise 169
 Framboise d'Hiver 49
 Framboise d'Hiver 52
 Framboox Apple 169
 Franc Bon Pommier (Moselle)
 75
 Franc Bon Pommier 75
 France Deliquet 75
 Francis 75
 Franz Joseph von Eggers
 Reinette 128
 Französische Goldereinette 128
 Freen Grove 36
 Freiherr de Beri 76
 Freiherr von Berlepsch 76
 Freiherr von Berlepsch Gold-
 Reinette 76
 Frémy 76
 French Crab 76
 French Pippin 148
 Freyburg 29
 Friedrich August von Sachsen
 78
 fruit 10-11, 35
 congélation 29
 conservation 28-29
 cycle de végétation 11
 éclaircissage 25
 emballage 15
 exportation 15
 inspection 15
 obtention de jus 29
 récolte 15, 28
 réfrigération 15
 rôle 11
 séchage 29
 semis 10-11
 stockage 15, 28, 29
- valeur nutritionnelle 14
 fruits rouges
 crumble aux pommes
 et aux myrtilles 214
 pâte de mûres et de pommes
 234
 pudding d'automne 224
 soufflés chauds aux myrtilles
 et aux pommes 215
 terrines glacées aux pommes
 et myrtilles 206
 Frumos de Bath 43
 Frumos de Boskoop 44
 Frumos galben 176
 Fuji 77
 Fuji INRA Type 4 – Nagafu
 (No. 2) INFEL 6671 77
 Fukunishiki 77
 fumier 16
 Fürst Bismarck 47
- G**
 Gadd's Seedling 43
 Gala 15
 Gallibro 77
 Gallibro Pippin 77
 Galloway 77
 Galloway Pippin 77
 Gallwill Rusch 52
 Galway's Pippin 77
 Gambafina 78
 Gammersstein 117
 Gardener's Apple 119
 Garron's Apple 58
 Gascoigne's Seedling 78
 Gascoigne's Scarlet 78
 gâteaux 224, 225, 226
 gâteau aux pommes
 et à la cannelle 224
 gâteau épicé aux pommes
 225
 gâteau épicé aux pommes
 de terre et aux pommes 227
 Gauguin, Paul 13
 Gelbe Tellerapfel (Der) 115
 Gelber Bellefleur 176
 Gelber Englischer
 Schönblühender 176
 Gelber Gravensteiner 83
 Gelber Pepping von Ingestrie
 176
 gelées
 gelée aux baies de sorbier et
 aux pommes sauvages 235
 gelée de cynorrhodons 235
 gelée épicée au cidre
 et aux pommes 236
 General Johnson 90
 genièvre
- soupe aux pommes
 et au genièvre 180
 George Carpenter 78
 George Ier 99
 Gerkin Pippin 175
 German Calville 39
 German Green 143
 German Nonpareil 175
 German Spa 115
 Gestrickte Herbst Reinette 143
 Gestrickte Reinette 143
 Gewurz Reinette 111
 Gewürzluiken 79
 Giambun 79
 Gian Andre 79
 Gilliflower 57
 Glace 49
 Glazenwood 80
 Glengyle Red 80
 Glogowka 88
 Gloria Mundi 115
 Gloria Mundi 80
 Glory of York 145
 Gloucestershire Underleaf 166
 Gold Apfel von Tournay 65
 Gold Parmane 99
 Gold Reinette 44
 Gold-Reinette 128
 Golden Delicious 15, 80
 Golden Knob 81
 Golden Nobb 81
 Golden Russet 81
 Golden Russet Nonpareil 123
 Golden Warrior 88
 Goldjon 81
 Goldreinette 99
 Goldreinette Freiherr von
 Berlepsch 76
 Goldrush 29
 Golubok ognenno-krasnyi 93
 Goose Sauce 176
 Gov. Seward's 165
 Graasten 83
 Graawe Fos-Renet 128
 Graft-en-Reich 77
 Granatreinette 145
 Grange's Pearmain 174
- Ci-dessous : Winston.*





Ci-dessus : Delgollune.

Granny Giffard 82
 Granny Gifford 82
 Granny Smith 14, 15, 29, 82
 Grantonian 82
 Graue Osnabrücker Renet 128
 Graue Reinette 129
 Graue Reinette von Canada 128
 Graue Renette von Zabergäu 177
 Grauwe of Blanke Pepping van der Laan 174
 Gravenstein 14, 83
 Gravstynke 83
 Great Pearmain 174
 Green Beefing 76
 Green Codlin 53
 Green Costard 53
 Green Goose 36
 Green Purnell 83
 Green Winter Pippin 122
 Greensleeves 83
 greffe 26-27
 entretien 27
 greffe à l'anglaise 27
 greffe en couronne 27
 greffe en placage d'un œil à copeau 26-27
 Grenadier 53
 Grieve 94
 Grimes 84
 Grimes Goldapfel 84
 Grimes Golden 84
 Grimes Golden Pippin 84
 Grimes Yellow Pippin 84
 Grimm, frères 13
 Grochowka 48
 Groene Reinette 123
 Groningen Kroon 84
 Groninger Kroon 84
 Gronsvelder Klumpke 84
 Gros Api 85
 Gros Bohnapfel 48
 Gros Locard 85
 Gros Pigeon Rouge 130
 Gros Pigeonnet Rouge 130
 Gros-Api 85
 Gros-Cœur de Pigeon 130

Gros-Locar 85
 Grosse de St Clément 80
 Grosse Mignonnette d'Herbassy 85
 Grosse Pomme Noire 134
 Grosse Pomme Noire d'Amérique 169
 Grosse-Pomme-Paris 113
 Grosse-Reinette Rouge Tiquette 67
 Grosser Api 85
 Grosser Rheinischer Bohnapfel 48
 grouses farcies aux fruits du verger 203
 Gruener Englischer Pepping 125
 Gruener Reinette 123
 Grüner Oster 76
 Grünling von Yorkshire 176
 Grvena Lepogvetka 86
 Guly-Muly 150
 Gustav Dauerapfel 86
 Gustav Durabil 86
 Gustavovo trvanlive 86
 Gustavs Dauerapfel 86
 Gyógyi Piros 86

H

haddock fumé aux pommes et aux légumes 193
 Hagendornsapfel 88
 Haley 88
 Hamerstainska 117
 Hammerstein 117
 Hammerstenovo 117
 Hampshire Greening 122
 Hampshire Yellow 99
 Hamvas Alma 87
 Hanging Pearmain 36
 Haralson 87
 Hardwich 162
 Hardwick 162
 Harlow Pippin 115
 Harmat alma 90
 Harry Pring 87
 Harvey 88
 Harvey Apple 88
 Harvey's Everlasting 37
 Hausener Graue Renette 177
 Hawkeye 62
 Hawley 88
 Hawthornden 88
 Hawthornden Red 88
 Hawthornden White 88
 Hawthorndenske 88
 Heilige Julians Apfel 143
 Hejocsabai Sarga 88
 Henniker 102
 Henrick's Sweet 173
 Hereford Beaufin 89

Hereford Beefing 89
 Herefordshire 89
 Herefordshire Beaufin 89
 Herefordshire Beefing 89
 Herefordshire Goose 53
 Herefordshire Margil 111
 Herrenapfel 150
 Herrenapfel 53
 Herrenapfel 80
 Herrnhutsk 153
 Hertfordshire Pearmain 174
 Herzog von Devonshire 66
 Herzogs Reinette 99
 Hewe's Russet 150
 High View Pippin 89
 Histon Favorite 89
 Histon Favourite 89
 Hlohovske 88
 Hoary Morning 90
 Hog's Snout 90
 Hohenzollern 90
 Holker 66
 Holker Pippin 66
 Holland's Red Winter 173
 Hollandische Goldreinette 67
 Hollandische Reinette 143
 Holstein 91
 Holstein Cox 91
 Holsteiner Cox 91
 Holsteiner Gelber Cox 91
 Honeymoon 90
 hoplocampe du pommier 31
 Horei 91
 Houblon 91
 Howe's Russet 150
 Howgate Wonder 92
 Hubbardston Pippin 92
 Hubbardston Nonsuch 92
 Hubbardston Old Town Pippin 92
 Hunt's Mountain Pippin 122
 Hunt's Nonpareil 123
 Hunt's Royal Red 149
 hygiène du jardin 30

I

Idared 92
 Ildrod Pigeon 93
 Ilrood Pigeon 93
 Ingestrie 176
 Ingestrie Jaune 176
 Ingestrie Yellow 176
 Ingol 93
 Ingrid Marie 93
 Irish Russet 152
 Irlandischer Rothling 152
 Irlandischer Rotling 152
 Iron King 76
 Ironside 76

Ironstone 76
 Ironstone Pippin 76
 Izod's Kernel 165

J

Jablko Boikovo 48
 Jackerle 48
 Jacob's Strawberry 103
 Jacquin 94
 Jadmac Ribstonsky 145
 Jadrnac Parkeruv 129
 jambon
 salade de hareng, jambon, pommes et betteraves 187
 James Grieve 94
 Jansen de Welten 94
 Jansen van Welten 94
 Jansen von Welten 94
 Jansen von Wetton 94
 January Tom Putt 165
 Janura 143
 Jean Tondeur 95
 Jeffrey's Seedling 165
 Jems Griv 94
 Jersey Black 95
 Jérusalem 130
 Joe Berry 122
 John 125
 John Apple 76
 John May 92
 Johnny Appleseed
 (John Chapman 1774-1845) 14
 Jonagored 14, 95
 Jonathan 96
 Jones' Southampton Yellow 99
 Joséphine 80
 Joséphine 96
 Joy Bells 96
 Joybells 96
 Julie Flomer 57
 Julien 143
 July Flower 57
 Jumbo Ohrin 97
 Jupp's Russet A 97
 Jusset 150

K

Kack 150
 Kaiser Reinette 145
 Kaiser-Reinette 143
 Kalvil angliiskii 57
 Kalvil Mossion 52
 Kandile 97
 Karakter Reinette 143
 Kasapfel 58
 Katzenkopf 53
 Kemp's Orange 59
 Kenneth 98
 Kentish Beauty 43

Kentish Brooding 43
 Kentish Golden Knob 81
 Kentskaya krasavitsa 43
 Keswick 98
 Keswick Codlin 98
 Keswick Codling 98
 Keswick Kuchnapfel 98
 Kharkovskaya zelyonka 177
 Kharkovskaia zelenka 177
 Kidd's Orange 98
 Kidd's Orange Red 98
 Kidd's Oranje Roode 98
 Kinderhook Pippin 80
 King David 99
 King of Pippins 99
 King of the Steppe 39
 King Philip 96
 King's Acre Pippin 99
 Kirk Langley Pippin 125
 Kis Erno Tabornok 100
 Kitchovka 100
 Kleine Granat-Reinette 111
 Kloster Apfel 149
 Klunster 100
 Knobbed Russet 101
 Knobby Russet 101
 Kodlin kesvikskii 98
 Kohl 150
 Koksa Pomaranczowa 59
 Kolacara 101
 Kolatchara 101
 Koltchara 101
 Königin Victoria 47
 Kougetsu 101
 Kounty 122
 Kountz 122
 Kozhanyi renet 129
 Krasavitsa iz Mani 45
 Krasivoe iz Bata 43
 Krasnyi renet 42
 kumquatsbiscuits de Savoie
 aux pommes
 et aux kumquats 217

L

La Dorade 65
 La Gaillarde 102
 La Nationale 102
 Laderrenett 142
 Lady Hennicker 102
 Lady Henniker 102
 Lady Sudeley 103
 Lady Sudely 103
 Lady Williams 103
 Lady's Finger 36
 Lambron 45
 Landsberg 103
 Landsberger 103
 Landsberger Reinette 103

Landsberger Renette 103
 Landsberska 103
 Landsberska Reneta 103
 Lane 104
 Lane's 104
 Lane's Albert 104
 Lane's Oakland Seedling 41
 Lane's Prince Albert 104
 Langley Pippin 125
 lapins 30
 Large Lady Apple 85
 Late Baldwin 40
 Lawson Pearmain 148
 Lawyer Nutmeg 104
 Laxton Superb 105
 Laxton's Royalty 104
 Laxton's Superb 105
 Laxtons Superb 105
 Le Général 52
 Leather Jacket 105
 Leathercoat Russet 105
 Leder Reinette 142
 Leder-Apfel 142
 Lederapfel 129
 Lederreinette 142
 Ledi Genniker 102
 Legana 106
 légumes
 haddock fumé aux pommes
 et aux légumes 193
 Lelsy 171
 Leonie de Sonnaville 106
 Levering Limbertwig 106
 Liberty 29
 Libra 115
 Lilac 114
 Lille 107
 Lima 165
 Limbertwig 106
 Lincolnshire Pippin 88
 Lincolnshire Reinette 50
 Little Golden Knob 176
 Livre 115
 Lobo 29
 Locard Bicolore 85
 Locard Groseille 85
 Lodgemore Nonpareil 107
 Lodgemore Seedling 107
 Loggerhead 53
 Lombarts Calville 107
 Lombarts Kalvill 107
 Lombartscalville 107
 Long Bider 108
 Longbider 108
 Longney Russet 108
 Lord Burghleigh 108
 Lord Burghley 108
 Lord Burleigh 108
 Lord Combermere 115

Lord Grosvenor 109
 Lord Gwydyr's Newton Pippin 36
 Lord Hindlip 109
 Lord Kingston 88
 Lord Lambourne 109
 Lord Raglan 145
 Loveden's Pippin 123
 Lucas' Reinette 142
 Lucas's Reinette 142
 Lucius Apfel 47

M

M'Clellan's 114
 M'Intosh 114
 M'Lellan 114
 M'Lellan's 114
 Mabbot's Pearmain 110
 Mabbut's Pearmain 110
 Mac Intosh 114
 Mac Intosh Red 114
 Mac-Intosh 114
 Mac-Intosh Red 114
 Mac-Lellan 114
 Macintosh 114
 Macintosh Red 114
 Mackintosh 114
 Mackintosh Red 114
 MacLellan 114
 Macwood 110
 Madame Calpin 127
 Madou 110
 Madoue Rouge 110
 Magritte, René 13
 Mahler 150
 Makintos 114
 Mala-Janura 143
 maladie de la replantation 33
 maladies 31-32
 Malinovoe Gaskonkoe 78
 Malling Kent 111
Malus 11
 M. "Red Devil" 23
 M. baccata 10
 M. domestica 10
 M. pumila "Dartmouth" 9
 M. sieversii 10
 M. sylvestris 10
 M. x schiedeckeri "Hillier" 6
 Mammoth 80
 Mannington Pearmain 111
 Mannington's Parmaene 111
 Mannington's Parmane 111
 Mannington's Pearmain 111
 Margil 111
 Margil Hook 111
 Marguerite Henrietta 56
 Mariborka 112
 Marie Doudou 112

Marie-José 112
 Marie-Joseph d'Othée 112
 Marie-Louise Ducote 113
 Marie-Madeleine 113
 Marietta Russet 150
 marmelade de pommes et
 d'oignons rouges 238
 Maros Szeki 113
 Marosszeki Piros Paris 113
 Marrow Bone 165
 Martin 114
 Mason's Ribston Pearmain 55
 Matapfel 150
 Matchless 122
 Matchless 36
 Maussion's Calville 52
 May Queen 114
 Mc Lellan 114
 Mc-Intosh Red 114
 McClellan 114
 McClellan 114
 McIntosh 114
 McLellan 114
 Megumi 115
 Mek-Lellan 114
 Mekintos 114
 Mela pruinosa 90
 Melon 115
 Melon 80
 Melon Apple 115
 Melon de Norton 115
 Melon Norton 115
 Melonne 49
 Melonne 52
 Ménagerie 115
 Mère de Ménage 115
 Mère-de-Ménage 115
 Merton Beauty 116
 Merton Russet 29, 116
 Merveille de Chelmsford 54
 Mignon de Bedford 44
 Mignonnette d'Herbassy 85
 mildiou 32
 mildiou 32
 Mimi 116
 Mincemeat aux pommes
 et épices 237

Ci-dessous : Golden Russet.





Ci-dessus : Woolbrook Pippin.

Minister von Hammerstein 117
mise en jauge 19
Mississippi 80
Mitchellson's Seedling 117
Mitchelson 117
Mitchelson's Seedling 117
Mitchelson's Seedling of Hogg 117
Moate 119
Mohrenkopf 149
Monarch 117
Monroe's Favourite 67
Monstrous Pigs Snout 53
Monstrous Pippin 80
Monstrueuse d'Amérique 92
Montfort 118
Montmedy 118
Morgan's Favourite 165
Morgenduft 90
Morgenrotapfel 63
Moriker 36
Morke rod Pigeon 93
Mors de Veau 118
Moss's Seedling 119
Motate 119
Mother 119
Mother Apple 119
Mother of America 119
Mother of the Americans 119
Moti 119
mouche noire 31
Mount Rainier 120
Mountain Flora 80
mousse aux pommes
et aux myrtilles 208
Moxhay 161
muffins
muffins aux pommes
et à la crème citronnée 224
muffins aux pommes
et aux canneberges 223
multiplication 26-27
Munches Pippin 111
Munroe's Favourite 67
Muscadet 111
Museau de Lièvre 120

Muskierte gelbe Reinette 46
Mutsu 120
Mutter Apfel 119
Mutterapfel 119
myrtilles
mousse aux pommes
et aux myrtilles 208
tourte aux myrtilles
et aux pommes 230
mythologie 12

N
Nagelsapfel 149
Nagy Bohn alma 48
Nalivia 39
Natsionalnoe 102
Neetjes Apple 143
neige aux pommes 208
Neild's Drooper 121
Nelken Apfel 57
Nemtesc cu Miezul Rosu 121
Netz Reinette 143
Neue Goldparmane 121
Neujorker Reinette 122
Never Fail 111
New Margil 90
New York Greening 122
New York Pippin 122
New York Reinette 127
Newton Wonder 122
Newtown Pippin 122
Newtown Spitzenburg 122
Niger 49, 52
moisettes
courgettes et pommes
à la sauce aux noisettes 188
Nolan Pippin 123
Non Pareille de Lodgemore 107
Non-pareille 123
Non-Pareille de Ross 148
Nonesuch 92
Nonesuch Park 123
Nonpareil Old 123
Nonpareil Ross 148
Nonpareille 145
Nonpareille de Braddick 50
Nonpareille de Hubbardston 92
Nonpareille de Lodgemore 107
Nonpareille de Ross 148
Nonsuch 92
Nonsuch Park 123
Nonsuch Park Apple 123
Norfolk Pippin 36
Norfolk Royal 124
Norfolk Russet 36
Norman's Pippin 124
Normandie 124
Northampton 47
Northern Greening 125

Northern Spy 125
Norton 115
Norton Watermelon 115
Norton's Melon 115
Nottingham Pippin 125
Nova Easygro 126
Nured Stayman 47

O
obtention de jus 29
Ohenimuri 67
Ohinemuri 67
Ohio Green Pippin 122
Ohio Nonpareil 83
oïdium 32
oie rôtie aux pommes 202
oignons
marmelade de pommes
et d'oignons rouges 238
saucisses braisées
aux oignons, au céleri
et aux pommes 195
oiseaux 30
Old Fred 126
Old Lady 81
Old Maid 81
Old Maid's 101
Old Maids 101
Old Northern Greening 125
Old Town Pippin 92
Old Winter Pearmain 174
Oldaker's New 36
One Bite 56
Ontario 126
Ontarioapfel 126
Opalescent 127
Orange Pearmain 99
orge
flummery à l'orge 242
Original Nonpareil 123
Orin 127
Orleans 92
Orleans Reinette 127
Osnabrücker grau überzogene
Reinette 128
Osnabrücker Reinette 128
Ostenapfel 52
Ox Apple 80
Ox-Eye 122
Oxford Conquest 128
Oxford Hoard 128

P
Paradies Apfel 150
Paradiesapfel 83
Paris 113
Paris Alma 113
Paris Apfel 113
Paris Apple 52

Paris de Moros 113
Paris Jaune 113
Paris Vert 113
Parker 129
Parker Peppin 129
Parker's Grey Pippin 129
Parker's Pippin 129
Parkerova 129
Parkers Grauer Pepping 129
Parkinson, John (1567-1650) 14
Parmaene von Mabbott 110
Parmane von Mabot 110
Parmane von Mabott 110
Parsen Kleigatskii 55
Parsker's Pippin 129
Passe Pomme d'Hiver 52
Passe Rose 85
pâte d'amandes
pommes cuites à la pâte
d'amandes 213
Paternoster 67
Peach Bloom 174
Pearmain 99
Pearmain d'Adam 36
Pearmain d'Or 127
Pearmain de Claygate 55
Pearmain de Mabbot 110
Pearmain de Mabbott 110
Pearmain de Mannington 111
Pearmain de Sturmer 161
Pearmain de Worcester 175
Pêche d'Hiver 174
Peck 129
Peck Pleasant 129
Peck's Pleasant 129
Pecker 40
Pepin alyi 63
Pépin d'Allington 37
Pepin de Baddow 60
Pepin de Ribston 145
Pepin de Sturmer 161
Pepin de Warwickshire 175
Pepin Galloveiskii 77
Pepin Galloway 77
Pepin Gris de Parker 129
Pepin iz Shturmera 161
Pepin Pearmain d'Angleterre 174
Pepin Pearmain d'Hiver 174
Pepin Rouge de Baldwin 40
Pepin Vert de Newtown 122
Pepping aus Warwickshire 175
Pepping von Nottingham 125
Pepping von Wyken 175
Perkin's A. 1 104
Pero Dourado 129
Petergaard 83
Petit Pippin 130
Pfund 115
Pfundapfel 80

- phalène brumeuse
 (arpeuseuse tardive) 31
Pheasant's Eye 175
Philip Rick 96
Philip, Arthur (1738-1814) 14
Piekna z Barnaku 41
Piekna z Boskoop 44
Piekna z Herrnhut 153
Pig's Nose Pippin 130
Pigeon 130
Pigeon d'Hiver 130
Pigeon de Jérusalem 130
Pigeon Rouge 130
Pigeon rouge feu 93
Pigeonnet de Jérusalem 130
Pike's Pearmain 99
Pinder's Apple 98
Pine-Apple 131
Pineapple 131
Pineapple Pippin 131
Pink Lady 15, 131
Pinner 131
Pinner Seedling 131
Pinnars Seedling 131
Pippin de Parker 129
Pippin du Warwick 175
Pippin Kent 43
Pippin of Nottingham 125
Pippin Scarlet 63
Piros Delicious 62
Pitman's Russet 150
Pitmaston Pine Apple 131
Pitmaston Pineapple 131
Pixie 132
plantation 16, 19
 à l'automne 17
 arbre à racines nues 18
 arbre cultivé en conteneur 19
 en conteneur 21
Plodovodnoe 171
plomb parasitaire 33
Ploughman 165
Plumderity 167
poireaux
 salade aux pommes
 et aux poireaux 186
poisson
 filets de hareng panés
 aux pommes 192
 haddock fumé aux pommes
 et aux légumes 193
 salade de hareng, jambon,
 pommes et betteraves 187
pollinisation croisée 11
Poma Rosa 85
Pomme Bismarck 47
Pomme Bohn 48
Pomme Boiken 48
Pomme Crotte 132
Pomme d'Amour 132
Pomme d'Api 29
Pomme d'Enfer 133
Pomme d'Ingestrie jaune 176
Pomme de Berlin 58
Pomme de Cadillac 146
Pomme de Caractère 143
Pomme de Choux à Nez Creux
 133
Pomme de Claygate 55
Pomme de Deux Ans 112
Pomme de Fer 133
Pomme de Fer Vineuse 150
Pomme de Feu 134
Pomme de Fraise 52
Pomme de Glace 134
Pomme de Glace 52
Pomme de Jérusalem 130
Pomme de Locard 85
Pomme de Mannington 111
Pomme de Royal Costard 53
pommes au bacon 183
pommes cuites à la cannelle et
 aux amandes 214
pommes cuites à la pâte
 d'amandes 213
pommes d'amour 213
pommes farcies au riz pilaf 190
pommes *voir* fruit, arbres
pommiers sauvages 11
 gelée aux baies de sorbier et
 aux pommes sauvages 235
porte-greffes 17, 21
Pourprée 146
pourriture brune (moniliose) 32
pourriture grise (Botrytis) 32
Prairie Spy 135
Present van Holland 135
Prevoshodnoe krasnoe 62
Primevère 29
Prince Albert 104
Prince Albert de Lane 104
Prince Bismarck 47
Prince de Galles 47
Prince of Wales 47
Princesse Noble Zoete 58
Prinses Beatrix 136
Prinses Irene 136
Prinses Margriet 136
Prinses Marijke 137
Prinz Albert 104
Prinzessinafel 83
problèmes physiologiques 33
Profit 104
Prudente 58
Pruhaty ploskoun 90
puceron 31
puceron lanigère 31
puddings
 pudding d'automne 218
 pudding d'Ève 219
Putnam Russet 150
Putnam Russet of Ohio 150
- Q**
Quarrendon du Comité
 de Devon 63
Quarrington 63
Quatre Goûts 169
Queen 119
Queen Anne 119
Queen Cox 137
Queen Emma 115
Queen Mary 119
Queen of the Dessert 122
- R**
Racine Blanche 137
Rainette Double de Mazerus
 142
Rambour d'Amérique 115
Rambour de Paris 143
Rambour Turc 52
Rampale 138
Ratcliff Sargeant 59
Ratcliffe Sargeant 59
ravageurs 30-31
Rawle's Reinette 67
Réale d'Enraygues 138
Réau 138
Réaux 138
Red Baldwin's Pippin 40
Red Delicious 15
Red Dougherty 139
Red Eisen 149
Red Gem 139
Red German 115
Red Gilliflower 57
Red Granny Smith 139
Red Quarrenden 63
Red Rice 46
Red Statesman 139
Red Sweet Wine Sop 173
Red Winter Calville 52
Red Winter Reinette 42
Regalan 57
Reid's Seedling 140
Reine des Reinettes 99
Reine des Reinettes 99
Reine Marie Joseph d'Othée
 112
Reinette à Côtes 52
Reinette à la Longue Queue 140
Reinette à Longue Quene 140
Reinette à Longue Queue 140
Reinette Aigre 128
Reinette ananas 38
Reinette Ananas 38
Reinette Baumann 42
Reinette Blanche 141
Reinette Brodée 143
Reinette Caractère 143
Reinette Clochard 140
Reinette Clocharde 140
Reinette Côtelée 49
Reinette d'Aix 127
Reinette d'Ananas 131
Reinette d'Anjou 141
Reinette d'Etlin 70
Reinette d'Orée 99
Reinette d'Orléans 127, 141
Reinette d'Osnabrück 128
Reinette Damson 142
Reinette de Bollwiller 42
Reinette de Breil 127
Reinette de Brucbrucks 141
Reinette de France 141
Reinette de Landsberg 103
Reinette de Lucas 142
Reinette de Lucas 142
Reinette de Mâcon 142
Reinette de Metz 142
Reinette de Montfort 44
Reinette de Parthenay 140
Reinette de Pons 138
Reinette de Portugal 58
Reinette de Quatre-Goûts 169
Reinette de Simirenko 144
Reinette de Traves 145
Reinette de Vingt-onces 165
Reinette des Belges 58
Reinette dorée de Berlepsch 76
Reinette dorée de Blenheim 47
Reinette Double de Maserus
 142
Reinette du Canada 143
Reinette Dubuisson 143
Reinette Etlin's 70
Reinette Filée 143
Reinette Franche 123
Reinette Freiherr von Berlepsch
 76
Reinette Golden 127
Reinette Grandville 143
Reinette Grenade Anglaise 145
- Ci-dessous : Jonagored.*





Ci-dessus : Rossie Pippin.

- Reinette Grise de Brownlees 51
 Reinette Grise de Pfaffenhofen 129
 Reinette Grise de Wheeler 172
 Reinette Grosse d'Angleterre 43
 Reinette Impératrice 67
 Reinette Incomparable 143
 Reinette Lucas 142
 Reinette Marbrée 143
 Reinette Monstrueuse 44
 Reinette Muscat 111
 Reinette Nonpareil 123
 Reinette Orange de Cox 59
 Reinette Parthenaise 140
 Reinette Plate d'Hiver 58
 Reinette Rose 58
 Reinette Rouge d'Hiver de Baumann 42
 Reinette Sans Pareille 123
 Reinette Simirenko 144
 Reinette Sucrée 111
 Reinette Thouin 144
 Reinette très Tardive 174
 Reinette Triomphante 127
 Reinette Valkenier 143
 Reinette Verte 123
 Reinette Verte 144
 Reinette Verte de Simirenko 144
 Reinette Verte Incomparable 144
 Reinette Violette 169
 Reinette Virginal 143
 Reinette von Clochard 140
 Reinskoe bobovoe 48
 religion 13
 Renet Baumann 42
 Renet Berlepsch 76
 Renet Bostonskii 150
 Renet Coksa 59
 Renet Cox Portocaliu 59
 Renet Damason 142
 Renet Filibera 144
 Renet Kioshar 140
 Renet landsbergskii 103
 Renet Muscat 111
 Renet Osnabrukskii 128
 Renet P.F. Simirenko 144
 Renet seryi Braunlis 51
 Renet Simirenko 144
 Renet Tuen 144
 Renet zolotoi Berlepsha 76
 Renet Zolotoi Blengeimskii 47
 Reneta Coxa pomaranzowa 59
 Reneta Damazonska 142
 Reneta Gorzawska 103
 Reneta Landsberska 103
 Renetta Ananas 38
 Renetta di Montfort 44
 Renetta Moscata 111
 Rhode Island Greening 29
 Rhum von England 78
 Ribston Pearmain 55
 Ribston Pearmain 99
 Ribston Pippin 145
 Ribstone 145
 Ribstonov Pepin 145
 Richard Delicious 145
 Ridge 145
 Riesenapfel 115
 Rippapfel 83
 riz
 pommes farcies au riz pilaf 190
 risotto au potiron
 et à la pomme 191
 Roanoke 145
 Robin 76
 Rochelle 140
 Rockhill's Russet 145
 Rode Korpendu 58
 Rode Wagenaar 146
 Romarin de Botzen 83
 Ronald's Besspool 46
 Ronde Belle-Fleur 127
 Rood Klumpke 84
 Roode Paasch 52
 Rosa du Perche 146
 Rose (de Knoop) 146
 Rose de Benauges 146
 Rose de Bouchetière 147
 Rose de Dropt 146
 Rose de Hollande 146
 Rose de Hollande 146
 Rose de l'Angenais 85
 Rose de la Benauges 146
 Rose de Mai 146
 Rose de Provence 85
 Rose Double 147
 Rose Double Api 85
 Rose du Dropt 146
 Rose Rouge 147
 Rose Tendre 146
 Rosemary 148
 Rosemary Apple 148
 Rosemary Russet 148
 Rosen Äpfel von Welten 94
 Rosenapfel 85
 Rosenapfel aus Benauges 146
 Rosenapfel von Welten 94
 Rosenapi 85
 Ross Nonpareil 148
 Rossie Pippin 35, 148
 Rote Reinette 68
 Roter Bach 149
 Roter Eiserapfel 149
 Roter Gyogger 86
 Roter Jahrapfel 149
 Roter Krieger 149
 Roter Kurzstiel 58
 Roter Münsterländer Borsdorfer 149
 Roter Paradiesapfel 149
 Roter Reinette 42
 Roter Sauergrau 149
 Roter Stettiner 150
 Roter Winter Calville 52
 Rotgraue Kelch-Reinette 128
 Rothe Winter 42
 Rother Backapfel 149
 Rother Parisapfel 113
 rôti de porc aux pommes
 et à la gelée de groseilles 198
 Rott Jarnapple 149
 Rouge de Maroszek 113
 Rouge de Stettin 150
 Rouge Ravee 149
 Rough Pippin 36
 rouille de Virginie 33
 Rousse du Norfolk 36
 Roux brillant 140
 Rox 150
 Rox Russet 150
 Roxburg Russet 150
 Roxbury Russet 150
 Roxbury Russeting 150
 Royal 161
 Royal Gala 15, 150
 Royal Red 173
 Royal Red of Kentucky 173
 Royal Russet 105
 Royii de Geoagiu 86
 Rozovka iz Benozha 146
 Rubenapfel 85
 Rubin 85
 Rubiner 150
 Ruhm der Welt 80
 Runzè 151
 Russet aus Norfolk 36
 Russet Pippin 59
 Russian Apple 58
 Russian Gravenstein 39
 S
 Sabine 83
 Sabot de Gronsveld 84
 Sack 63
 Sacramentsappel 151
 Saint Edmund's Pippin 151
 Saint Julian 143
 Saint-Vincent 169
 salades
 salade aux pommes
 et aux poireaux 186
 salade de carottes
 et de pommes 187
 salade de hareng, jambon,
 pommes et betteraves 187
 Salome 152
 Salzhauser Rheinischer 48
 Sam Rawlings 90
 Sam Young 152
 Samling von Ashmead 40
 Sanct-Nicolas Reinette 129
 Sandlin Duchess 152
 Sandow 153
 sanglier
 panse de sanglier sauvage
 mijotée aux pommes 204
 Sans Pareille d'Hubbardston 92
 Sanspareil 153
 santé 6
 saucisses
 saucisses allemandes
 à la choucroute aux pommes
 195
 saucisses braisées
 aux oignons, au céleri
 et aux pommes 195
 Sauergrau Rouge 149
 Scarlet Pippin 63
 Scharlach Pepping 63
 Schmiede Äpfel 73
 Schmiedeapfel 73
 Schnafsnase 53
 Schöner aus Herrnhut 153
 Schöner aus Kent 43
 Schöner von Bath 43
 Schöner von Boskoop 44
 Schöner von Rusdorf 78
 Schönheit von Bath 43
 Schornsteinfeger 149
 Schuller 150
 Schweizer Orange 154
 Schweizer Orangenapfel 154
 Schwer 150
 Seek no Farther 99
 Seek-no-Farther 176
 Seigneur d'Orsay 143
 Seklerapfel 156
 Semis d'Ashmead 40
 September Beauty 154
 Seyanets Ashmida 40
 Sharlakhovyi pepin 63
 Sharon 154
 sharp shock sans alcool 240

- Shchetinka 150
 Shepherd's Pippin 36
 Shepherd's Seedling Pippin 36
 Shin Indo 155
 Shippen's Russet 150
 Shoreditch White 88
 Shropshire Pippin 99
 Siberian Russet 57
 Siculane 156
 Siddington Russet 155
 Signe Tillisch 155
 Signe Tillish 155
 Sikula 156
 Sikulaer Apfel 156
 Sikulaerapfel 156
 Sikulai Alma 156
 Sikulai-alma 156
 Sikulaske 156
 Simirenko 144
 Simirenkova Reneta 144
 Simonffy Piros 156
 Simonffy Roth 156
 Sini Tillis 155
 Sir John Thorneycroft 156
 Sir John Thornycroft 156
 Sisson's Worktop Newton 157
 Slava Mira 80
 Slavianka 157
 Slavjanka 157
 Slavyanka 157
 Sloto 38
 Slotoaeble 38
 Slotrable 38
 Slotraeble 38
 slush pomme-fraises 241
 Small Black 95
 Small Ribston 111
 sol 16
 Somerset Apple Royal 174
 Somerset Stone Pippin 76
 Sondergleichen von
 Hubbardston 92
 sorbet aux pommes
 et au cidre 207
 soufflés chauds aux myrtilles
 et aux pommes 215
 soupes
 soupe au chou-rave
 et au carvi 182
 soupe aux carottes
 et aux pommes 181
 soupe aux panais
 et aux pommes 181
 soupe aux pommes
 et au genièvre 180
 soupe aux pommes
 et aux canneberges 182
 soupe de pommes au curry
 180
- South Lincoln Beauty 37
 South Lincoln Pippin 37
 South Park 157
 Spanish Pippin 80
 Spencer Seedless 158
 Spencer's Pippin 129
 Spice 60
 Spice Apple 60
 Spitzemberg 122
 Spitzenberg 70
 Spitzenburgh 122
 Splendour 29
 spring drop 25
 Spring Ribston 60
 Spring Ribston Pippin 60
 spritzer aux pommes
 et aux canneberges 240
 St Edmonds 151
 St Edmund's Pippin 151
 St Edmund's Russet 151
 St Edmunds 151
 Stark Delicious 62
 Stark Golden Delicious 80
 Stark's Late Delicious 158
 Starklow's Bester 127
 Starkrimson 158
 Starkrimson Delicious 158
 Stayman's Winesap 47
 Stearns 159
 Steele's Red Winter 40
 Sternreinette 143
 Sternreinette 52
 Stettiner Pepping 67
 Stetting Rouge 150
 Stewart's 40
 Stewart's Ballarat Seedling 40
 Stewart's Seedling 40
 Steyne Seedling 159
 Steyne's Seedling 159
 Stina Lohmann 159
 Stock-Edith Pippin 160
 Stoke Edith Pippin 160
 Stoke Leadington 53
 Stonetosh 160
 Stontosh 160
 Storey's Seedling 160
 Stradbroke Pippin 46
 Strauwalddts Goldparmane 121
 Strauwalddts Neue Goldparmane
 121
 Striped Winter 174
 Stroemling 83
 strudel aux pommes 233
 Strymka 48
 Sturmer 161
 Sturmer Pepping 161
 Sturmer Pippin 161
 Sturmer's Pepping 161
 Sturmer's Pippin 161
- Sturmiers Pepping 161
 Styryjskie slynne jablko
 skorzane 142
 Suaar 162
 Sucrée d'Hiver 111
 Suisse Orange 154
 Summer Golden Pippin 176
 Summer Pearmain 55
 Sunburn 161
 Sunny Brook 29
 Sunset 161
 Suntan 162
 Superb 105
 Surprise 103
 Sussex Forge 73
 Sussex Pippin 38
 Sussex Scarlet Pearmain 174
 Sussex Winter Pearmain 174
 Swaar 162
 Swaar Appel 162
 Swaar Apple 162
 Sweet-Tart 162
 Sylvan Russet 150
 Szabadkai Szercsika 163
 Szekealy-alma 156
 Szekealyalma 156
- T**
 taches amères 33
 taille 24
 arbres fructifiant sur brindilles
 couronnées 24-25
 arbres fructifiant sur
 lambourdes 24-25
 bonne période 24
 coupes d'élagage 24
 éclaircissage des fruits 25
 grand arbre 25
 raccourcissement des
 charpentières 24
 Tankard 53
 Taponelle 49
 Tapounelle 52
 tarte croquante aux pommes et
 aux amandes 231
 Tartos Piros Alma 149
 tas de bois 30
 tatin aux pommes caramélisées
 228
 Taubenapfel Feuerroter 93
 tavelure 32, 33
 Teli banan 174
 Tell, Guillaume 13
 Teller 115
 Tellina 163
 Telstar 163
 Tenroy 164
 Tentation 164
 terreau 20
- terreau de champignonnière 16
 terreau de feuilles 16
 terrine glacée aux pommes et
 myrtilles 206
 Terwin's Goliat 53
 Tête de Seigneur 53
 Tête du Chat 53
 Texan Red 173
 Texola 164
 The Doctor 88
 The George 38
 The Gravenstein Apple 83
 Thomas Jeffreys 165
 Thorpe Grabe 67
 Thouin's Reinette 144
 Thouins Reinette 144
 Three Years Old 76
 thymporc rôti épicé à la sauce
 crémeuse aux pommes
 et au thym 199
 Tillington Court 165
 Titus Pippin 80
 Tom Harryman 83
 Tom Potter 165
 Tom Put 165
 Tom Putt 165
 tomateschutney à la pomme
 et à la tomate 238
 tourte au haggis, aux pommes
 de terre et aux pommes 194
 tourte aux pommes 229
 tourte aux pommes 229
 Tragamoner 150
 traitements chimiques 15
 Travers 145
 Treckhletnee 149
 Triumph Reinette 127
 Trouvé dans le comté de
 Bedford 44
 Trovatello de Bedfordshire 44
 True Spitzenberg 70
 True Spitzenburg 70
 Tsyganka 63
 Tunbridge Pippin 76
 Tuscan 49
 Twenty Ounce 165
 Twenty Ounce Apple 165
- Ci-dessous : Present van Holland.*



*Ci-dessus : Annurca.*

Twenty Ounce Pippin 165
 Two Years Apple 76
 Tydeman Early 166
 Tydeman's Early 166
 Tydeman's Early Worcester 166
 Tydeman's Late Cox 29, 166
 Tydeman's Late Orange 29, 166
 Tydeman's Red 166
 Tydemans Early Worcester 166

U

Uelsi 171
 Ulster Seedling 96
 Underleaf 166
 Unvergleichliche Reinett 123
 Upton Pyne 167
 Utrennyaya rosa 90

V

Vagner 170
 Vagnera Premirovannoe 170
 Vagnera Prizovoe 170
 Vahldiks Cox Seedling No.III 91
 van Gogh, Vincent 13
 van Riebeeck, Jan 14
 Van Vleet 92
 Vandevere of New York 122
 Vandyne Apple 80
 vanille
 flan aux pommes et crème
 a la vanille 226
 Vargul 39
 Vejlimek chokolaty 150
 Venus Pippin 167
 Venus' Pippin 167
 Verallot 167
 Verbesserte Muscat Reinette 59
 Vérité 168
 Vermillon d'Andalousie 67
 Vermillon Rubis 85
 Vernajoux 168
 Verte du Comté d'York 176
 Verte du Nord 125
 Victoria and Albert 104
 Victory 168
 Vincent 169
 Vineuse Rouge 150

Violet 169
 Violetta 169
 Violette 169
 Violette de Mars 169
 Violette de Quatre Goûts 169
 Violette Glacée 134
 Violetter Apfel 169
 Virginia Pippin 122
 Virginia Winesaps 173
 Vit Vinterkalvill 52

W

Wagener 170
 Wagener Premiat 170
 Wagener Price Apple 170
 Wagener's 170
 Wagerapfel 170
 Wageners Preisapfel 170
 Waggoner 170
 Wagner 170
 Wagner Dijas 170
 Wagner Preiss Apfel 170
 Wagner Premiat 170
 Wagner, Richard 13
 Wagnera Prizovoe 170
 Wahre Reinette 143
 Walmer Court 125
 Walsgrove Blenheim 46
 Waltz Apple 129
 Wang Young 170
 Ward's Pippin 47
 Warden 170
 Warner's Russet 150
 Warrior 139
 Warwick Pippin 175
 Warwickshire Pippin 175
 Watermelon 115
 Watts Apple 129
 Wax Apple 48
 Wealthy 171
 Webster's Harvest Festival 90
 Weeler's Kernel 88
 Wegenerovo 170
 Weiss Zürich 49
 Weisse Antillische Winter
 Reinette 143
 Weisser Bohnapfel 48
 Weisser Hawthornden 88
 Wellington Bloomless 171
 Wellspur 171
 Wellspur Delicious 171
 Westland 29
 Wheeler's Kernel 88
 Wheeler's Russet 172
 White Apple 88
 White Codlin 98
 White Hawthornden 88
 White Margil 111
 White Moloscha 175

White Newtown Pippin 122
 White Pippin 143
 White Pippin 176
 White Winter Pearmain 172
 Widdup 172
 Wilhelm's Apfel 53
 William Crump 173
 Wine 165
 Wine of Connecticut 165
 Winesap 173
 Winesopa 173
 Winston 35, 173
 Winter Apple 101
 Winter Banana 174
 Winter Colmar 115
 Winter Greening 76
 Winter King 173
 Winter Peach 174
 Winter Pearmain 174
 Winter Pearmain 55
 Winter Pearmain 99
 Winter Queening 174
 Winter Queening 76
 Winter Red Calville 52
 Winter Ribston 127
 Winter Ribston 60
 Winter Russet 101
 Winter Striper Pearmain 36
 Winter Süssapfel 150
 Winter Veilchen 169
 Winter White Calville 52
 Winter Winesap 173
 Wintercheer 173
 Wintersüss 150
 Wise Apple 58
 Witte Winter Lombartscalville
 107
 Wittlaboth 150
 Wollaton Pippin 58
 Wood's Greening 144
 Woodcock 125
 Woodpecker 40
 Woodstock 47
 Woolbrook Pippin 175
 Worcester 175
 Worcester Parmaene 175
 Worcester Parman 175
 Worcester Parmane 175
 Worcester Pearmain 175
 Worcester-Parman 175
 Worchester Parmane 175
 Worling's Favourite 43
 Wunder von Chelmsford 54
 Wyken Pippin 175

Y

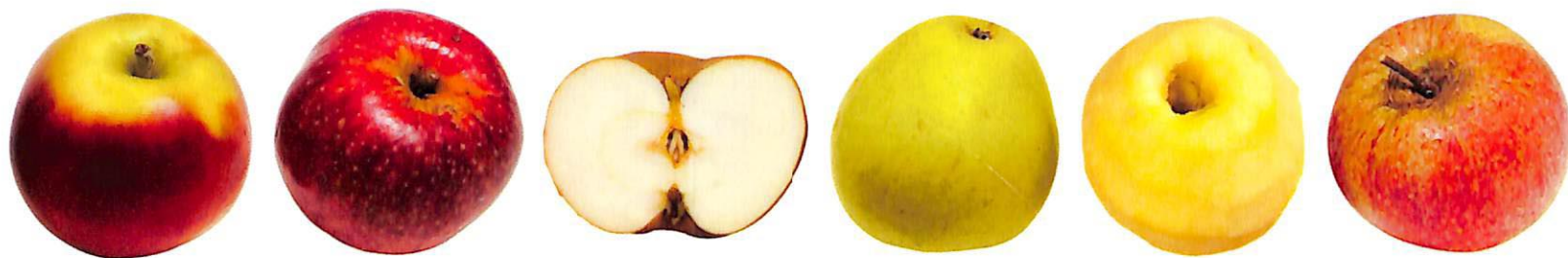
Yellow Bellflower 176
 Yellow Delicious 80
 Yellow German Reinette 127

Yellow Ingestrie 176
 Yellow Ingestrie Pippin 176
 Yellow Newtown Pippin 122
 Yldrod Pigeon 93
 Yorkshire Goose Sauce 176
 Yorkshire Greening 176
 Yorkshire Greeting 176
 Yorkshire Robin 76
 Young's Long Keeper 76

Z

Zabergäu 177
 Zabergäu Renette 177
 Zabergäu-Renette 177
 Zabergäurennette 177
 Zelenka 177
 Zelenka Kharkovskaya 177
 Zelenyi renet Simirenko 144
 Zeleomi renet Simirenko 144
 Zeleznice jablko 149
 Zeleznice 149
 Zelyonka 177
 Zelyonka Kharkovskaya 177
 Zimna bananova 174
 Zimnii Shafran 127
 Zizzen-Apfel 129
 Zlatna prevazhodna 80
 Zlatousek Kratkostopkaty 58
 Zlota reneta Blenheimska 47
 Zlotka Boikena 48
 Zoete Ermgaard 177
 Zolotoe Graima 84
 Zolotoe prevoshodnoe 80
 Zwaar 162
 Zwanzig Unzen 165
 Zwiebelapfel 150

Ci-dessous : Fukinishiki.



POMMES

400 VARIÉTÉS – 95 RECETTES

Andrew Mikolajski

Symboles de bonne santé, rouges, vertes, jaunes, douces ou aigres...
les pommes sont plus populaires que jamais.

400 variétés de pommes des régions tempérées sont décrites
de manière claire et concise (pomme à croquer ou à cuire,
origine, date de premier inventaire, nombreuses informations
sur la texture et la saveur... etc.).

Un rappel historique décrit l'importance de la pomme, objet de
divers mythes et traditions dans de nombreuses civilisations.

Cette encyclopédie propose aussi des conseils pratiques pour les cultiver,
les soigner et les récolter.

95 recettes, classiques ou surprenantes, permettent aussi
de découvrir les pommes et leurs saveurs (recettes sucrées ou salées,
classiques, basiques ou novatrices).



29,00 € TTC (prix France)

ISBN 978-2-603-01962-7



9 782603 019627

Retrouvez toutes nos parutions :
www.delachauxetniestle.com
www.lamartinieregroupe.com
et sur Facebook


delachaux
et niestlé