



RECETTE

AUTOMNE

Fleurs de pommes et pruneaux Zéro Résidu de Pesticides

Julien Duboué (chef de B.O.U.L.O.M. à Paris)

Aliments Zéro Résidu de Pesticides : pomme, pruneau



© Antoine Brun Hairion – Collectif Nouveaux Champs

Un dessert à partager si joli, si délicat, si goûteux !

Ingrédients pour 4 personnes

- 3 pommes Gala et 20 pruneaux dénoyautés Zéro Résidu de Pesticides
- 20 gr de miel liquide
- 1 c à soupe de beurre



- 1 citron jaune : le zeste et le jus
- 5 gr de gingembre frais
- 50 gr de sucre en poudre
- 1 pincée de fleur de sel
- 50 gr de farine
- 50 gr de beurre doux
- 20 gr de pignons de pin

Commencez par éplucher les pommes. Avec le couteau économe, continuez à tailler de larges bandelettes de pommes très fines puis déposez-les sur un plat allant au four sur lequel vous aurez déposé du papier de cuisson. En parallèle, préparez une réduction en mettant dans une casserole du miel, une cuillère à soupe de beurre puis un joli filet de jus de citron. Laissez cuire à feu doux.

Une fois toutes les bandelettes de pommes déposées sur la plaque de cuisson, badigeonnez-les de la préparation à base de miel à l'aide d'un pinceau. Puis enfournez le tout 5 min au four à 170°C en mode grill. Attention à bien surveiller afin que les bandelettes ne brûlent pas.

Pour la pâte sablée, déposez dans un plat des pruneaux dénoyautés coupés en brunoise, du gingembre frais râpé, le zeste d'un citron jaune, du sucre en poudre, une pincée de fleur de sel, de la farine, du beurre. Malaxez à la main. Pour bien étaler la pâte sablée avant de l'enfourner, roulez-la entre deux feuilles de papier sulfurisé avec un rouleau à pâtisserie. Puis parsemez de pignons de pin avant d'enfourner à 170°C pendant 20 min.

Une fois que les bandelettes de pomme ont légèrement refroidies, on réalise les fleurs en les roulant, en faisant attention à garder les jolis morceaux croustillants sur la partie la plus large de la fleur. Ouvrez les pruneaux en deux puis déposez-les sur le plat de dressage afin d'y déposer les fleurs de pomme (pour que celles-ci tiennent à la verticale). La pâte à sablée est brisée façon crumble. Pour finir avec le dressage, déposez des filets du mélange avec le miel et parsemez de pignons de pin et de lamelles de pommes crues.

La recette en vidéo sur YouTube : <https://youtu.be/Pw6YTUOtmEs>

Le label Zéro Résidu de Pesticides est porté par un mouvement citoyen de producteurs français, acteurs volontaires de la transformation agricole de notre pays. Engagés dans une démarche de progrès humain et environnemental, ils défendent le bien-manger, pour tous. Ils sont aujourd'hui capables de proposer de nombreux aliments garantis "Zéro Résidu de Pesticides". Une gamme de 220 références et 36 aliments labellisés (fruits et légumes frais, surgelés, fruits secs, jus, pâtes et vins...) tout au long de l'année.

Instagram: [zerosidudepesticides](https://www.instagram.com/zerosidudepesticides)
Facebook: Zéro Résidu de Pesticides
LinkedIn: Collectif Nouveaux Champs
Youtube: Collectif Nouveaux Champs

Plus d'infos sur www.nouveaux-champs.fr

Textes (formats word et pdf) et images haute définition libres de droits disponibles à l'adresse suivante : <https://urlz.fr/kMYL>

Relations Medias : Lauréda de Charnacé
ldcharnace@gmail.com - +33(0)9 51 78 47 46 - +33 (0)6 63 79 10 61