

Conserver et transformer les pommes

L'étape préalable à toute utilisation de la pomme est la cueillette.

Si la cueillette s'effectue tôt, les pommes se conservent mieux.

Si la cueillette s'effectue plus tard dans l'année, les pommes ont davantage de sucre.

L'idéal est donc de trouver un compromis en fonction de ses desideratas.

Une pomme doit être cueillie avec le pédoncule, sans celui-ci, elle perd 90% de sa valeur. Il est dès lors prudent de mettre le doigt sur le pédoncule pour qu'il reste bien accroché. Tachez d'éviter les chocs ; lorsque la pomme est cueillie, la déposer délicatement. Si la pomme est attaquée par un oiseau, des vers ou abîmée, il est nécessaire de la mettre à part. Vérifiez également qu'il n'y ait pas de soucis au niveau des tavelures, champignons, ... N'utilisez pas de caisses trouées ou de caisses dans lesquelles des agrafes pourraient endommager les pommes. Attention, si le temps est humide, la pomme sera plus vite blessée.

La conservation

Il est impératif de choisir des variétés qui tolèrent d'être conservée... Ensuite, une température basse et constante est très importante, le local ne doit pas être trop sec (HR : 70 à 80 %), dans le noir et aéré (afin que l'éthylène puisse s'évacuer).

Un sac de chaux vive peut, le cas échéant, absorber l'éthylène. Attention au gel : on peut conserver les pommes dans une cave ou un abri de jardin mais pour éviter le gel, recouvrez les fruits d'une couverture ou de paille. Attention au trop plein d'ensoleillement. Par facilité, on peut trier et placer les différentes variétés dans différentes caisses. Il faut effectuer un suivi régulier pour éliminer les pommes abîmées des caisses afin d'éviter la contamination de toute la caisse.

Il faut savoir que la conservation des pommes les rend moins ferme, plus sèche et plus croquante.

Voici une liste non exhaustive des variétés de conservation :

Gris Braibant, Président H. Van Dievoet, Reinette Hernaut, Gueule de mouton

Outre la traditionnelle compote, vous pouvez également stériliser des préparations en pot.

Les variétés culinaires

Transparente blanche

Reinette Descadre

Jacques Lebel

Reinette de Chênée

Reinette de France

Reinette Evagil

Grenadier

Président Roulin

Reinette de Blenheim

Joseph Musch

Reinette Hernaut

Godivert

Reinette de Waleffe

Chutney de pomme

Pour 1kg de pomme

- 500 gr oignons
- 400 gr de sucre
- gingembre (coupé en morceaux)
- cannelle
- clous de girofle
- cumin (pas trop) en grains
- graines de moutarde, ail, curcuma
- huile ou beurre clarifié ou huile de noix de coco
- raisins secs (150 gr)
- 300 ml de vinaigre de cidre

Cuire le tout 1 heure à feu doux et mettre en pot.

Pâte de pomme à tartiner

- Pomme (type ½ de Jacques Lebel ou Président Roulin et ½ de Reinette type Descardres)
- Pois chiches
- Pâte d'amande (en vente dans les magasins bio)
- Miel

Faire une compote de pomme

Cuire les pois chiche (trempé 1 nuit puis cuire min 1h sans sel)

Mixer le tout, plus ou moins un tiers chaque ingrédient, un peu moins pour la purée d'amande.

Ajouter du miel selon goût

Étaler sur une tartine ou mettre en pot.

Pour la conservation, stériliser les pots et les couvercles. Remplir les bocaux à ras bord, les fermer, les placer dans l'eau et monter la température de 70°C pendant 20 minutes. Sortir les bocaux de l'eau et les retourner.

Variétés à jus ou cidre

Reinette Descadre
Reinette de Chênée
Belle fleur de France
Reinette de France
Cwastresse simple
Court pendu rouge
Belle fleur de Brabant
Gueule de mouton
La Paix
Cwastresse double
Reinette de Blenheim

Joseph Musch
Gris Braibant
Reinette de Waleffe

Jus de pomme

Deux kilos de pommes peuvent donner jusqu'à un litre de jus (pour les variétés les plus juteuses). L'idéal est de mélanger les pommes (afin de mélanger des pommes sucrées et riches en tanins,...).

La pasteurisation des bouteilles s'effectue à 78°C.

Des informations complémentaires sur www.jus-de-pomme.org

Les étapes de la fabrication d'un bon cidre sec

La recette de Cédric

Le principe de base du cidre est le calme. Il faut constamment ralentir les levures et enlever un maximum de matières azotées pour que la fermentation soit la plus lente possible et pour que les pommes puissent donner un maximum de parfum au cidre. Pour cela, 2 choses importantes : **le froid et le soutirage**.

Le froid, tout le long du processus, pour calmer les levures. Pour cela, il faut une bonne cave bien fraîche, où il ne gèle pas et sans chaudière moderne qui la chauffe. La température doit y être de maximum 12°, avec un idéal de 6-8°.

Le soutirage permet que le jus de pomme ne reste pas sur lie, ce qui lui donne un goût amer ; et permet d'enlever un maximum de levures et de matières azotées, ce qui ralentit le processus de fermentation alcoolique.

1. Ramassage ou cueillette :

Ramasser des pommes bien mûres idéalement pas avant novembre (aussi pour le froid) : mélanger les pommes de vieilles variétés locales provenant de pommiers haute-tige. Mon petit mélange spécial est : 50% de Gueule de Mouton, 25% de Reinette Descardre et 25% de Cwastresse double.

2. Lavage :

Laver les pommes dans des grandes bassines : les pommes ne doivent pas être souillées par des déjections d'animaux. Idéalement éviter les vergers où les animaux sont encore présents au moment du ramassage, sinon, il faut cueillir les pommes en octobre.

3. Broyage :

Broyer les pommes à l'aide d'un hachoir manuel ou électrique. Il est conseillé, s'il fait froid, de les broyer la veille et de les laisser cuver car ça permettra d'accélérer la défécation et donnera un meilleur rendement de jus.

4. Pressage :

Une bonne presse manuelle vous donnera environ 40 % de jus en fonction des variétés. Il peut être intéressant de placer tous les 20cm une paille pour permettre au jus de bien s'écouler, ce qui permet d'améliorer le rendement.

5. **Défécation :**

Commencer par calculer la densité de sucre dans le jus de pomme à l'aide d'un densimètre. La densité doit être au-dessus de 1060 pour donner un bon cidre, sinon vos pommes ne sont sans doute pas assez mûres. Mettre le jus de pomme dans une tourie remplie à ras bord et attendre entre 1 et 2 semaines qu'une mousse blanche sorte. La température doit être ni trop chaude, ni trop froide (vers les 12°). On dit que le jus chie. Quand cette mousse arrête de chier, il faut impérativement et rapidement soutirer en laissant une bonne dose de moût dans le fond de la tourie et ne pas aspirer la mousse blanche non plus. Pour une tourie de 25 l, il reste 23 l de jus. On complète ce manque soit par du bon cidre, soit par du jus de pomme pasteurisé.

6. **Fermentation alcoolique :**

Laisser fermenter à froid votre tourie en y plaçant un barboteur. Après entre 3 et 6 semaines, la densité doit être descendue à 1040. A ce moment, on soutire une nouvelle fois pour aider à la clarification et pour épuiser les levures et compléter de nouveau avec du cidre ou du jus de pomme.

7. **Mise en bouteille :**

Quand la densité est descendue en-dessous de 1012 et que le cidre à l'air stabilisé (ne bulle presque plus, genre 1 bulle par 30 secondes), il faut soutirer et mettre en bouteille en ajoutant maximum 8 gr de sucre par litre. On soutire le cidre dans un grand bidon en plastique avec un robinet en dessous et mélanger lentement un sirop de sucre dissous dans la masse. Mettre ensuite en bouteille par le petit robinet et placer soit une capsule plus renfort en métal (réutilisable), soit un bouchon plastique (réutilisable) et une agrafe en métal.

8. **Refermentation en bouteille :**

Les bouteilles se gardent en cave fraîche idéalement entre 1 et 3 ans. Le meilleur cidre est pour moi après 2 ans. Bonne dégustation.

Sirop

A partir de jus de pomme que l'on chauffe pendant environ 24 heures (à petite ébullition) à feu doux. Attention, il faut surveiller constamment car si le temps de cuisson est trop long, on obtient une pâte très dure. Dès l'apparition de mousse, il faut retirer le sirop du feu.

Ingrédients : pour +/- 1 kg de sirop

- 2 kg de pommes
- 6 kg de poires

Préparation du sirop de Liège

- Laver les pommes et les poires. Ne les pelez pas et coupez-les en quatre. Versez le tout dans une grande casserole et laissez cuire à feu doux pendant 4 heures.
- Au bout de ce temps, dès que la préparation tombe en bouillie, passez-la à travers une étamine en pressant bien le tout de manière à en extraire un maximum de jus.

- Versez le jus ainsi obtenu dans la bassine et faites réduire en sirop durant min 3 heures : la masse doit être épaisse et bien brillante. Pour vérifier l'état de cuisson, versez une goutte de sirop dans un bol d'eau froide. Si la goutte reste bien consistante, la cuisson est terminée.
- Versez immédiatement dans des pots en grès ou de verre préalablement ébouillantés et soigneusement séchés. Conservez au frais, de préférence dans une cave.

Vinaigre

Verser du cidre dans un vinaigrier (par ex. un demi litre). Rajouter 1/3 de bon vinaigre de cidre bio de préférence et déposez délicatement, si possible à sa surface, un fragment de mère récupérée (dans une bouteille achetée).

En quelques semaines, un voile mycodermique va se former à la surface et la préparation va tourner au vinaigre. Cette transformation est encore plus rapide par temps chaud.

Rajouter délicatement au fur et à mesure les fonds de bouteilles, les restes de cidre.