



*La cour de récréation de Robert ABRAHAM*

## **Restaurant Le Ciel d'Or**

Au

*Relais Royal*

*8 rue du Maréchal Clauzel à Mirepoix*

*Tel : 05 61 60 19 19*

*www.relaisroyal.com*

### **Histoire de la Pomme et de la poire tapée**

C'est au 18<sup>ème</sup> et 19<sup>ème</sup> siècle dans la vallée de la Loire et plus précisément entre Saumur et Chinon que se développe la production de pommes et poires tapées, la pomme tapée plutôt coté d'Anjou et ses pommiers, et la poire coté Touraine et ses vergers poiriers.

Suite aux ravages du phylloxéra dans les vignobles qui était l'activité principale de la région, la production de pommes et de poires tapées devint une industrie florissante.

A partir de septembre, on chauffait les fours trois jours durant avant d'enfourner les fruits pelés. Après plusieurs fournées les fruits étaient aplatis avec une « platissouerre » puis séchés.

L'arrivée des procédés modernes de conservation et le retour à la vigne, devait provoquer la disparition de la pomme et de la poire tapée.

De nos jours à Rivarennas ou à Turquant on l'ont découvre encore des fours dans les anciennes habitations troglodytes se perpétue encore la tradition de la production de pommes et poires tapées.

#### **Conseils :**

Créez vous-même le goût en les réhydratants dans le liquide de votre choix : eau, vin rouge, blanc ou rosé, cidre, alcool, bouillon, hypocras. (1 litre de liquide pour 250 g de pommes ou poires tapées).

Vous pouvez y ajouter des épices, poivre, 5 baies, 4 épices, clous de girofle, genièvre, cannelle....

#### **❖ La terrine de foie gras aux pommes tapées, Cake aux pommes Golden**

*Pour 4 Personnes*



**La terrine :** 1 Lobe de foie gras de canard de 400 gr, 100 gr de pommes tapées, 6 gr de sel épicié, 20 cl d'hypocras.

La veille, faites tremper les pommes tapées avec l'hypocras et les couvrir avec de l'eau pour les réhydrater. Le jour même, devinez le foie et assaisonner le avec le sel épicié. Coupez les pommes tapées en gros dés et mélangez avec le foie. Pressez l'ensemble dans une terrine et réservez au froid (entre 5h et 6h).

Cuisson au bain marie à 80°/90°. A la sortie du four déposez un poids pour évacuer l'excédent de graisse. Cette terrine sera excellente au bout de 48 heures de froid.

Accompagnez ce foie d'un cake aux pommes golden en divisant la quantité de sucre et de miel par deux et 1 pomme coupée en gros dés.

Vous pouvez aussi réaliser une purée de pommes à laquelle vous ajoutez la même quantité de crème. Coulez dans un syphon avec une cartouche de gaz, et vous obtiendrez une chantilly de pommes pour agrémenter votre assiette de foie gras.