

# Quelle variété de pomme pour quel usage ?



Il existe d'innombrables variétés de pommes, chacune ayant ses particularités : saveur plus ou moins sucrée, acidulée, chair juteuse, croquante ou fondante... A déguster crue, à cuire, en compotes ou en tarte, voici une petite sélection de pommes pour chaque utilisation gourmande.

## Pommes à croquer crues

Les pommes "à couteau" ou "à croquer" se dégustent volontiers **crues**, pour clore un repas en toute légèreté, mais aussi en **salades de fruits, ou dans les salades composées salées**. Leur chair est souvent croquante et juteuse, parfumée, plus ou moins sucrée et acidulée selon les variétés (à noter que certaines de ces pommes sont "mixtes" : elles peuvent aussi être cuites).

- **Gala** : juteuse et sucrée, peu acidulée, croquante
- **Granny Smith** : la fameuse "pomme verte", très acidulée et juteuse, très ferme et croquante, peu parfumée
- **Pink Lady** : parfumée, croquante et sucrée
- **Reine des Reinettes** : sucrée et fruitée, acidulée juste comme il faut, parfumée (arômes de coing et de miel)
- **Fuji** : très juteuse et sucrée
- **Honey Crunch** : très sucrée, croquante et juteuse, arômes de miel, oxydation lente une fois coupée (qualité intéressante en salade de fruit)
- **Chanteclerc (Belchard)** : douce et sucrée
- **Red Delicious** : très sucrée
- **Idared** : croquante
- **Braeburn** : bon équilibre sucre/acidité, ferme et croquante, juteuse
- **Delbard Jubilé** : arômes de miel et de noisette
- **Golden** : sucrée, ferme et juteuse, parfumée (arômes de banane), légèrement acidulée
- **Ariane** : sucrée et acidulée, juteuse, ferme et croquante
- **Elstar** : sucrée, légèrement acidulée, parfumée, avec des arômes de poire
- **Transparente de Croncels** : variété ancienne à chair fine et juteuse, bon équilibre sucre/acidité, parfumée
- **Cox's Orange** : chair fine et juteuse, parfumée et sucrée, légèrement croquante
-

## Pommes à cuire fondantes après cuisson

La chair de ces pommes-là devient fondante après cuisson : elles se prêtent particulièrement bien aux **compotes, aux sorbets mais aussi aux tartes tatin**. Si vous utilisez des variétés très sucrées, vous pourrez vous permettre d'avoir la main légère sur l'ajout de sucre : le sucre des fruits suffira à satisfaire les palais les plus gourmands.

- **Chanteclerc (Belchard)** : douce et sucrée
- **Belle de Boskoop** : grosse pomme sucrée et acidulée, juteuse, excellente pomme à cuire
- **Jonagold** : sucrée et parfumée, juteuse, croquante
- **Reinette grise du Canada** : sucrée et parfumée, chair compacte et souple, finement acidulée
- **Delbard Jubilé** : arômes de miel et de noisette
- **Transparente de Croncels** : chair fine et juteuse, bon équilibre sucre/acidité, parfumée

## Pommes à cuire qui restent fermes

Pour les pommes servies en quartiers, **poêlées**, en accompagnement d'une viande par exemple, mais aussi pour les **gâteaux, crumbles, beignets, tartes et pour les pommes au four**, mieux vaut choisir des pommes qui restent fermes une fois cuites. Pour ces utilisations culinaires :

- **Elstar** : sucrée, légèrement acidulée, parfumée, avec des arômes de poire
- **Reine des Reinettes** : sucrée et fruitée, acidulée juste comme il faut, arômes de coing et de miel
- **Golden** : sucrée, ferme et juteuse, parfumée (arômes de banane), légèrement acidulée
- **Pink Lady** : parfumée et sucrée
- **Braeburn** : bon équilibre sucre/acidité, ferme et croquante, juteuse
- **Calville Blanc d'Hiver** : grosse pomme ancienne à chair fine et tendre, juteuse et sucrée, arômes de banane
- **Ariane** : sucrée et acidulée, juteuse, ferme et croquante
- **Honey Crunch** : très sucrée, croquante et juteuse, arômes de miel