

## Saveur | Et si au menu du réveillon, vous optiez pour la pomme du Limousin



La pomme du Limousin qui bénéficie d'une appellation d'origine protégée depuis 2007, est réputée pour ses qualités gustatives exceptionnelles. Elle marie sucre et acidité. Son aire de production concerne une centaine de communes réparties sur les trois départements du Limousin et une franche orientale de la Dordogne et 270 exploitations. Le tonnage annuel moyen oscille entre 80 000 et 90 000 tonnes. A l'occasion du réveillon de la Saint Sylvestre, l'AOP Pomme du Limousin propose une suggestion de recette pour quatre à six personnes : foie gras et chutney aux pommes du Limousin.

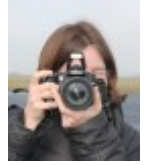
L'existence de vergers dans le Limousin est très ancienne. Autrefois, les paysans plantaient de pommiers les coteaux bien exposés mais trop pentus pour d'autres cultures. Ils les maintenaient ouverts par le pâturage de moutons ou de vaches. De nombreux cultivars de pommiers étaient exploités mais, non-inscrits au catalogue officiel des espèces et variétés, leurs productions devinrent interdites à la vente. Ils furent remplacés par des variétés adaptées à la monoculture et au marché en circuit long : la Golden Delicious sera donc introduite à la fin des années 1950. La préservation de l'appellation d'origine « pomme du Limousin » par le label AOC est demandée par les agriculteurs en décembre 1994 et reconnue le 17 juin 2004, l'AOP européenne est obtenue en juin 2007. Sa production concerne une centaine de communes de Dordogne, de la Creuse, de Haute-Vienne et de Corrèze et 270 exploitations.

De nombreuses associations culinaires mettent en avant son équilibre entre sucre et acidité et ses qualités gustatives. La pomme du Limousin se marie aussi bien avec une salade, qu'en accompagnement d'un poisson ou d'une viande et s'intégrera parfaitement à des recettes festives. Voici une suggestion de recette pour le menu de la Saint-Sylvestre.

### Foie gras et chutney aux pommes du Limousin

**Ingrédients pour 4 à personnes à 6 personnes** : 1 joli foie gras cuit, 2 pommes du Limousin, 1 oignon, 50 grammes de cranberries, 50 g de sucre roux, 60 cl de vinaigre de cidre et 1 à 2 cuillères à café de graines de moutarde, 1 cuillère à café de gingembre en poudre. Sel et piment d'Espelette. Niveau facile. Temps de préparation : 5 minutes. Temps de cuisson : 40 minutes.

**Les étapes** : 1) peler, évider et couper les pommes en dés, 2) peler et émincer l'oignon blanc, 3) réunir tous les ingrédients dans une casserole, assaisonner en sel et en piment, 4) bien mélanger et cuire à feu doux à couvert pendant 30 minutes remuer de temps en temps, 5) ôter le couvercle et poursuivre la cuisson 10 minutes, 6) laisser refroidir le chutney à température ambiante et réserver dans un bocal, 7) Dresser les assiettes avec une ou deux tranches de foie gras, de chutney aux pommes et de pain. Cette recette peut être servie aussi bien en entrée qu'en apéritif, la pomme sublimerait le foie gras.



Claude-Hélène Yvard

*Crédit Photo : AOP Pommes du Limousin*

*Publié sur [aqui.fr](http://aqui.fr) le 28/12/2018*

*[Url de cet article](#)*