

Mon carnet d'inspirations

Idées recettes au cidre & aux pommes



Offert par:



« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération »

Diététique

DES PRODUITS DE LA POMME

1. Pomme crue (100 g)

Calories : ~52 kcal
Glucides : ~14 g (dont sucres ~10 g)
Fibres : ~2,4 g
Vitamine C : ~8 mg
Points forts : riche en fibres, rassasiante, bonne source d'antioxydants.

2. Compote de pomme (100 g, sans sucre ajouté)

Calories : ~68 kcal
Glucides : ~17 g
Fibres : ~1,5 g (moins que la pomme crue)
Vitamine C : ~1 mg (forte perte à la cuisson)
Points forts : digestion facile, pratique pour enfants et personnes âgées.

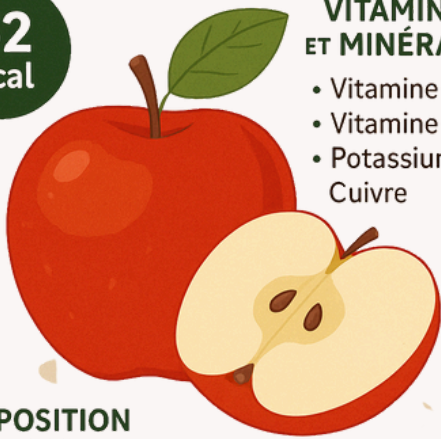
3. Jus de pomme (100 ml, sans sucre ajouté)

Calories : ~46 kcal
Glucides : ~11 g (sucres rapides)
Fibres : quasi 0 g
Vitamine C : ~1 mg
Points forts : hydratant, sucré naturellement, mais effet rassasiant très faible.

4. Vinaigre de cidre (100 ml)

Calories : ~20 kcal
Glucides : ~0,9 g
Fibres : 0 g
Vitamine C : traces
Points forts : très peu calorique, contient acide acétique + polyphénols → effets digestifs, glycémiques, antioxydants.

Pomme crue = la plus équilibrée (fibres + vitamines + satiété).
Compote = douce et digeste, mais moins de fibres et vitamines.
Jus = beaucoup de sucres rapides, à consommer avec modération.
Vinaigre de cidre = pas nutritif au sens calorique, mais intéressant pour la digestion et la glycémie.



52 kcal

VITAMINES ET MINÉRAUX

- Vitamine C
- Vitamine B6
- Potassium
- Cuivre

COMPOSITION POUR 100 g

Eau : 86,7 g
Glucides : 11,6 g
- dont sucres : 10,1 g
Fibres : 2,4 g

VERTUS DIÉTÉTIQUES

- Riche en antioxydants
- Favorise le transit
- Présence de pectine
- Effet rassasiant

VERTUS DIÉTÉTIQUES

• Riche en antioxydants • Favorise le transit



Pomme crue

🔥 52 kcal

🍷 14 g

🍷 2,4 g

🍷 8 mg



Compote

🔥 68 kcal

🍷 17 g

🍷 1,5 g

🍷 1 mg



Jus

🔥 46 kcal

🍷 11 g

🍷 0 g

🍷 1 mg



Vinaigre de cidre

🔥 20 kcal

🍷 0,9 g

🍷 0 g

🍷 -

10 Bonnes Raisons

DE BOIRE DU CIDRE

- 1 Goût rafraîchissant et fruité : une alternative agréable à la bière ou au vin, avec une large palette aromatique (sec, doux, brut, rosé, poiré).
- 2 Accords mets-boisson : accompagne aussi bien des plats salés (crêpes, galettes, fromages, viandes blanches) que des desserts.
- 3 Alternative légère à d'autres alcools : souvent moins fort en alcool que le vin ou la bière (2 à 5 % en moyenne).
- 4 Moins calorique que de nombreux alcools : surtout les cidres bruts ou secs, car moins sucrés.
- 5 Riche en polyphénols (antioxydants issus de la pomme) qui peuvent avoir des effets bénéfiques sur la santé.



Le cidre est l'un des alcool les moins calorique, particulièrement l'Extra Brut.

Cidre brut → 40 à 50 kcal / 100 ml
Bière blonde classique (5 % alc.) : 40–45 kcal
Vin blanc sec → 65 à 80 kcal / 100 ml
Vin rosé sec → 70 à 80 kcal / 100 ml
Champagne / mousseux brut → 65 à 75 kcal / 100 ml
Vin rouge → 80 à 85 kcal / 100 ml

- 6 Sans gluten : une alternative naturelle pour ceux qui ne peuvent pas consommer de bière.
- 7 Produit local : en France, le cidre est souvent fabriqué avec des pommes régionales → soutien à l'agriculture locale.
- 8 Transformation douce : moins de traitements chimiques et de ressources énergétiques que certains autres alcools.
- 9 Valorisation de la pomme : permet d'utiliser différentes variétés, parfois non comestibles directement.
- 10 En résumé : le cidre combine plaisir gustatif, modération, culture locale et arguments santé/environnement, ce qui en fait une boisson intéressante à (re)découvrir.



La Cidrerie du Pilat est la première cidrerie de la Loire, basée à Saint-Etienne. Elle propose depuis l'automne 2024 un cidre extra brut local et artisanal produit exclusivement avec les pommes du Parc naturel régional du Pilat.

UN CIDRE LOCAL

- Approvisionnement auprès d'arboriculteurs du Pilat
- Soutien de la démarche de transition écologique
- Collaboration avec des Chefs locaux
- Un produit reflétant la richesse de notre terroir



“Un cidre de dégustation avec de fines bulles et à effervescence naturelle, sans pasteurisation et sans sucre ajouté.”



UN CIDRE NATUREL

- Pur jus
- Non pasteurisé
- Effervescence naturelle
- Levures indigènes
- Sans sucre ajouté
- Sans gluten

UN CIDRE GOURMAND

- Un nez & un goût unique et nouveau
- Des cuvées offrant une palette aromatique variée
- A boire de l'apéritif au dessert
- Gourmand mais faible en calories
- Idéal en cuisine



CIDRE EXTRA BRUT ARTISANAL

100% POMMES DU PILAT

- 🍏 PUR JUS
- 🍏 EFFERVESCENCE NATURELLE
- 🍏 LEVURES INDIGÈNES
- 🍏 NON PASTEURISÉ
- 🍏 SANS SUCRE AJOUTÉ



Nos cuvées

Nos cuvées s'inspirent des saveurs du terroir local, pour sublimer la typicité des pommes du Pilat. Atypiques, surprenantes et complexes, elles invitent à redécouvrir une boisson trop souvent dénaturée.

Grâce à des variétés de pommes culinaires sélectionnées avec soin, à des assemblages réfléchis, nous proposons des cidres élégants et aromatiques.

Laissez nous surprendre vos papilles!!

CIDRE FROM DESIRE

CIDRE EXTRA-BRUT, 6.5°

Pommes Gala

Une cuvée réalisée avec les premières pommes de la saison. La douceur de la pomme Gala nous offre un cidre au nez fruité. C'est un cidre vif et désaltérant à la robe jaune paille.

Il s'invitera à l'apéritif ou lors de moments conviviaux à toutes heures de la journée.



ACCORDS METS

Très agréable sur des fruits de mer, huîtres et ceviche de poissons

GOLD & ROSES

CIDRE EXTRA-BRUT, 7.5°

Pommes Goldrush & Rosée du Pilat.

Nous avons associé l'acidité et sucrosité de la pomme Goldrush à l'emblématique Rosée du Pilat, pour proposer un cidre aromatique à la robe cuivrée. Cidre de dégustation, avec des notes de fruits de la passion, il se distingue également à l'apéritif.



ACCORDS METS

Fromages: tome de brebis, chèvre frais.
Viandes blanches

L'EXTRA ORDINAIRE

CIDRE EXTRA-BRUT, 7°

**Millésime 2024.
Pommes Opal et
Reinette.**

Chaque année nous proposons une cuvée Extra-ordinaire, réalisée en quantité limitée (900 bouteilles) et à la recette unique. Cette année des pommes issues de l'agriculture biologique, avec une fermentation plus longue.

Un cidre plus rond, avec plus de corps, aux arômes de pommes cuites et caramel



ACCORDS METS

Adapté à la table et aux accords avec des mets sucrés.

Les meilleurs accords

METS - CIDRE

Voici quelques repères pour vous aider à choisir le meilleur cidre en fonction de votre assiette:

L'intensité : alors qu'un plat puissant (viande forte comme l'agneau, fromage corsé) appelle un cidre avec du caractère, un mets plus léger se mariera mieux avec un cidre plus fin.

L'équilibre sucré-salé : un plat qui contient du miel, des pommes ou des fruits secs s'accordera volontiers avec un cidre demi-sec.

Le gras : on choisit un cidre bien pétillant pour casser le gras et rafraîchir le palais.

Le dessert : plus le dessert est sucré, plus on peut aller vers un cidre doux.

CIDRE
EXTRA-BRUT

ACCORDS METS ET CIDRES :

Viandes rouges : Boeuf grillé, viande rôtie, barbecue.

Charcuterie : Saucissons secs, terrines de gibier.

Plats de terroir : Cassoulet, choucroute, tartes salées.

Fromages affinés : Comté, Beaufort, Munster.

Viandes blanches : Poulet rôti, volaille, dinde.

Fromages doux : Camembert, Brie, fromage de chèvre frais.

Plats de légumes : Salades composées, tartes aux légumes, légumes grillés.

Charcuterie : Jambon cru, terrines.

Cuisine épicée : Plats de curry, cuisine indienne, sushis avec des sauces épicées.

Fromages à pâte molle : Brie, Camembert aux herbes, fromage à pâte fleurie.

Viandes blanches : Poulet aux fruits, pintade aux agrumes.

Plats sucrés-salés : Canard aux pommes, terrines de fruits.

Desserts sucrés : Tarte tatin, crêpes au sucre, crème brûlée.

Fromages forts : Roquefort, bleu, chèvre affiné.

Foie gras : Foie gras poêlé ou mi-cuit, avec un chutney aux fruits.

Pâtisseries : Cakes, génoises, clafoutis aux fruits.

CIDRE
DOUX

Mon carnet d'inspirations

Idées recettes au cidre & aux pommes



Offert par:



« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération »

POULET CRÉMEUX AU CIDRE

*Une recette familiale, très facile à préparer.
Accompagner ce plat unique de pâtes fraîches,
de riz basmati ou de purée de pommes de terre*



POUR 4 ou 5 personnes



PREPARATION 15 MIN



CUISSON 45 min env.

INGREDIENTS

- 1 poulet entier ou 4 cuisses ou 4 filets de poulet avec la peau (version croustillante) ou sans (version allégée)
- 500g de champignons de Paris émincés
- 1 oignon + 2 gousses d'ail émincé finement
- 2 carottes
- 25 cl de cidre de la cuvée "Golden Roses" par la Cidrerie du Pilat
- 20 cl de bouillon de volaille dégraissé ou bouillon de légume (utilisez 1 cube)
- 20 cl de crème allégée (liquide ou épaisse)
- 1 c. à café de moutarde à l'ancienne (facultatif)
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre, herbes fraîches (persil ou thym)



INSTRUCTIONS



1- Saisir le poulet : dans une cocotte, faire chauffer l'huile d'olive. Farinez délicatement les morceaux, puis dorer les (2 par 2) sur toutes les faces. Réserver.

2- Faire revenir les légumes: dans la même cocotte, ajouter l'oignon émincé, l'ail, et les carottes en dés. Faire revenir quelques minutes en remuant jusqu'à obtenir une couleur légèrement dorée. Ajoutez les champignons émincés et continuer à faire saisir 5 min en remuant régulièrement.

3- Déglacer : remettre le poulet, ajouter le cidre et laisser réduire 2-3 min. Verser ensuite le bouillon, couvrir et laisser cuire 35-40 min à feu doux.
10-15 min avant la fin ajoutez la crème fraîche.

Rectifier l'assaisonnement, ajouter une pointe de moutarde si vous aimez, puis parsemer d'herbes fraîches au moment de servir.

A boire avec un verre de la cuvée "Golden Roses" par la Cidrerie du Pilat

BROCHETTES DE NOIX DE SAINT-JACQUES, SAUCE AU CIDRE & À L'ESTRAGON

À déguster avec un cidre généreux et structuré, ou, pour la vivacité, un cidre frais et acidulé.



POUR 4 PERSONNES



PREPARATION 15 MIN



CUISSON 20 MIN



INGREDIENTS

- 15 cl de la cuvée "Cidre from desire" de la Cidrierie du Pilat
- 1 grosse échalote
- 16 noix de Saint-Jacques (de calibre moyen)
- 20 g de beurre
- 20 cl de crème liquide
- 1 branche d'estragon
- Sel, poivre vert

Une recette

CIDRES
DE FRANCE

INSTRUCTIONS



- 1 – Peler, émincer l'échalote. Enfiler les noix de Saint-Jacques sur les piques de 4 brochettes (4 noix par brochette).
- 2 – Dans une grande poêle, faire fondre le beurre. Y faire dorer les brochettes de noix de Saint-Jacques à feu moyen / vif pendant 1 à 2 min par face. Saler, poivrer et retirer les brochettes de la poêle. Les réserver au chaud.
- 3 – Ajouter l'échalote émincée dans la poêle et laisser cuire à feu doux pendant 5 min. Déglacer la poêle avec le cidre et laisser réduire de moitié. Verser alors la crème, porter à la limite de l'ébullition et poursuivre la cuisson à feu très doux pendant 8 min. Saler, poivrer et ajouter la branche d'estragon en début de cuisson.
- 4 – Goûter la sauce et rectifier l'assaisonnement. Prolonger le temps d'infusion de la branche d'estragon au besoin (pour développer plus de saveurs). Filtrer la sauce et la servir avec les brochettes.



SALADE DE POMMES DU PILAT ET DE RIGOTTE DE CONDRIEU

Une entrée complète avec les délicieux produits du Pilat. Découvrez l'association du fromage de chèvre, du cidre et de la pomme... vous ne pourrez plus vous en passer.



POUR 4 PERSONNES



PREPARATION 15 MIN



CUISSON 3-4 MIN

INGREDIENTS

- 3 pommes du Pilat (type Golden)
- 6 rigottes de Condrieu
- 75g d'amandes effilées
- 1 salade au choix (mache, mesclun, batavia)
- 3 C. à soupe de vinaigre de cidre du Pilat
- 8 C. à soupe d'huile de noix
- Sel, poivre

1- Lavez les pommes prélevez à l'aide d'une cuillère parisienne des billes de pommes puis citronnez les pour éviter qu'elles noircissent. Si vous n'avez pas cet ustensile, coupez les pommes en lamelles.

2- Faites griller les amandes 3 à 4 min à feux doux dans une poêle sans matière grasse. Coupez chaque rigotte en 4 et lavez la salade.

3- Pour la vinaigrette, mélangez l'huile et le vinaigre dans un bol, salez et poivrez.

4- Disposez la salade dans une petite assiette ou un bol, répartissez les billes et les quartiers de fromage. Arrosez de vinaigrette et saupoudrez d'amandes. Servez bien frais accompagnée d'un verre de cidre du Pilat.

Variante: remplacez les amandes par des pignons de pain ou des noisettes concassées.

INSTRUCTIONS





HUÎTRES EN GELÉE DE CIDRE DU PILAT, ŒUFS DE POISSON VOLANT

*Une recette du Chef Nourredine Hamache -
Les Cornes d'Auroch à Saint-Etienne
A déguster avec un verre de la cuvée
"Golden Roses" de la Cidrierie du Pilat.*



POUR 3 PERSONNES



PREPARATION 15 MIN



CUISSON 5 MIN + 5 MIN REPOS

INGREDIENTS

- 6 huîtres
- 25 cl de cidre "Golden Roses" de la Cidrierie du Pilat
- 1 graine de cardamome fendue, 2 tours de moulin de poivre blanc,
- 1 feuille de citronnier
- Un petit pot d'oeuf de poissons au choix
- 5 g d'agar agar
- Quelques algues en saumur pour une touche de craquant

1- Porter à ébullition 25 cl de cidre "Golden Roses" de la Cidrierie du Pilat, avec: 1 graines de cardamome fendue + 2 tours de moulin de poivre blanc et 1 feuille de citronnier

2- Couvrir et laisser infuser 1/4 d'heure.
Filtrer

3- Ouvrir les huître et laisser dégorgé la première eau.

4- Pocher les huîtres 20 secondes dans le cidre parfumé, les égoutter et les remettre dans leurs coquilles.

5- Réduire de moitié le bouillon de cuisson et ajouter 5 g d'agar agar. Remuer à l'aide d'un fouet, laisser tiedir et couler le bouillon dans chaque coquilles jusqu'à immersion total de chaque huîtres.

6- Laisser prendre au frais et ajouter 1/2 cuillère à café d'œuf de poisson avant de servir avec une coupe de "Golden Roses".

INSTRUCTIONS



LÉGUMES GLACÉS AU CIDRE

*Cette recette mêle saveurs et couleurs pour
le plaisir des yeux et des papilles.
Idéale si vous appréciez les plats sucré salé.*



POUR 4 PERSONNES



PREPARATION 10 MIN



CUISSON 40 MIN

INGREDIENTS

- 15 cl du cidre extra brut "Cidre from desire" de la Cidrerie du Pilat
- 8 carottes moyennes
- 4 à 8 navets selon leur taille
- 4 oignons nouveaux
- 1 gousse d'ail écrasée
- 2 cuil. à soupe d'huile
- 2 cuil. à soupe de miel
- 1 cuil. à café de vinaigre de cidre
- 1 feuille de laurier
- Quelques branches de thym frais
- Sel, poivre

Une recette

CIDRES
DE FRANCE

INSTRUCTIONS



1 – Laver les légumes et les préparer à la cuisson. Les mettre dans une large sauteuse, verser le cidre puis de l'eau jusqu'à mi-hauteur des légumes. Ajouter l'huile, le miel, le vinaigre, la feuille de laurier et 5 à 6 branches de thym. Saler et poivrer. Porter à ébullition puis laisser cuire à feu doux et à moitié couvert pendant environ 30 min. Retirer ensuite le couvercle et poursuivre la cuisson en retournant délicatement les légumes jusqu'à ce que le liquide de cuisson ait presque disparu et que les légumes soient brillants.

2 – Servir chaud et déguster avec du cidre.

GASPACHO CAROTTE ET PAIN AU CIDRE



POUR 4 PERSONNES



PREPARATION 30 MIN + 20 de repos



CUISSON 20 MIN

INGREDIENTS

Pour le gaspacho

- 30 cl de cidre "Cidre from Desire" de la Cidrerie du Pilat
- 2 carottes + pour la déco
- 1 petit poivron rouge + pour la déco
- 1 petit poivron jaune + pour la déco
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 20 g de gingembre
- 1 cube de bouillon de légumes
- 2 pincées de mélange d'épices (cannelle, gingembre, paprika, curry...)
- 1 orange non traitée
- 2 belles tomates type cœur de boeuf
- 8 brins de coriandre ou 1 branche de basilic
- 1 cuil. à soupe de vinaigre de cidre
- 5 cl d'huile d'olive
- Sel, poivre

Une recette

CIDRES
DE FRANCE

Pour le pain

- 250 g de farine (d'épeautre ou de blé)
- 1 sachet de levure de boulanger super active
- 15 cl de cidre de cidre "Cidre from Desire" de la Cidrerie du Pilat
- 2 cuil. à soupe d'huile
- 3 cuil. à soupe de lait
- 5 g de sel fin

LE PAIN AU CIDRE

Mélanger 250 g de farine (d'épeautre ou de blé) et 1 sachet de levure de boulanger super active dans un bol puis former un puits au centre. Y verser 15 cl de cidre doux, 2 cuil. à soupe d'huile, 3 cuil. à soupe de lait ou de lait fermenté et 5 g de sel fin puis mélanger jusqu'à obtenir un pâte homogène.

Pétrir jusqu'à obtenir une pâte souple.

Couvrir et laisser gonfler la pâte dans un endroit tiède jusqu'à ce qu'elle double de volume puis former un pain long. Laisser gonfler pendant 20 à 30 min.

Badigeonner le pain de cidre, le saupoudrer éventuellement de graines et le faire cuire pendant environ 20 min au four préchauffé à 180°C.

LE GASPACHO

1 – Laver les légumes. Découper les carottes en rondelles. Évider les poivrons et les détailler en morceaux. Peler et émincer l'oignon. Peler et écraser l'ail. Éplucher le gingembre et le râper. Mettre tous les légumes préparés dans une casserole ainsi que le cube de bouillon, les épices et 1 ruban de zeste d'orange. Verser le cidre, saler, poivrer et porter à ébullition. Couvrir et laisser frémir à feu doux pendant 20 à 30 min, jusqu'à ce que les morceaux de carottes soient tendres.

2 – Couper les tomates en gros dés, prélever le jus de l'orange. Les ajouter aux légumes et mixer jusqu'à obtenir une soupe bien lisse. Ajouter les feuilles des herbes aromatiques, le vinaigre et l'huile d'olive et mixer à nouveau. Goûter puis rectifier les saveurs et l'assaisonnement. Ajouter de l'huile d'olive pour obtenir plus de rondeur. Réserver au froid pendant 6h.

3 – Décorer le gaspacho avec de petits cubes de poivrons, de fins bâtonnets de carotte et des feuilles d'herbes aromatiques. Déguster bien frais avec du cidre et des croûtons de pain au cidre.



CIDRE CHAUD AUX EPICES

*Une boisson réconfortante à réaliser avec
du cidre pour les adultes ou du jus de
pommes pour les enfants.*



POUR 4 PERSONNES



PREPARATION 10 MIN

INGREDIENTS

- 1 l de pommes ou de cidre de la Cidrerie du Pilat
- 3 batons de cannelle
- 1 anis de badiane
- 2 clous de girofle
- ½ C. à café de gingembre en poudre
- 1 pincée de muscade rapée
- 25 cl d'eau
- ½ jus de citron
- 1 C. à soupe de miel (facultatif)
- 1/2 orange en tranches



INSTRUCTIONS



1- Mettez tous les ingrédients dans une casserole et faire chauffer 10min sans porter à ébullition.

Remuez légèrement et ajuster le miel en fonction de vos goûts.

2- Servir généreusement dans des tasses après une belle balade d'automne ou une sortie de ski.

Délicieux avec des palets bretons maison.

CIDRE MOJITO BASILIC

Voici une version surprenante et sophistiquée d'un grand classique des cocktails: le mojito



POUR 4 PERSONNES



PREPARATION 10 MIN

INGREDIENTS POUR 4

- 2 CITRONS VERTS
- 1 BOUQUET DE BASILIC
- 10 CL DE SIROP DE SUCRE OU 5 CL DE SIROP DE SUCRE + 5 CL DE SIROP DE BASILIC
- 16 CL DE RHUM
- 40 CL DE CIDRE EXTRA BRUT "Golden Roses" de la Cidrerie du Pilat
- De la glace pilée

Une recette

CIDRES
DE FRANCE



INSTRUCTIONS



Pour 1 verre

- 1- Coupez un demi-citron vert en petits quartiers et placez-les dans un verre haut.
- 2- Rajoutez 10 feuilles de basilic et 2 cl de sirop de sucre de canne.
Écrasez l'ensemble au pilon.
- 3- Ajoutez 4 cl de rhum, 10 cl de cidre généreux et structuré, de la glace pilée.
Remuez et servez aussitôt.



CRUMBLE D'AUTOMNE SANS SUCRE AJOUTÉ

Voici une version sans sucre ajouté du crumble d'automne 🍂, naturellement sucrée grâce aux fruits et un peu de compote.



POUR 6



PREPARATION 30 MIN



CUISSON 35 min

Fruits :

Éplucher et couper pommes et poires en dés.

Mélanger avec la compote, les raisins secs, les noix, les épices et le jus de citron.

Mettre dans un plat à gratin légèrement beurré.

Pâte à crumble :

Mélanger farine, flocons d'avoine et sel. Ajouter la purée d'oléagineux et la compote. Sabler légèrement avec les doigts : la texture sera plus tendre qu'un crumble classique mais restera croustillante à la cuisson.

Cuisson :

Répartir la pâte sur les fruits.
Cuire 30 à 35 min à 180°C, jusqu'à ce que le dessus soit doré.
Servir avec 1 glace de boule à la vanille.

Pour la garniture :

- 3 pommes du Pilat
- 2 poires mûres
- 40 g de raisins secs ou cranberries séchées sans sucre ajouté
- 30 g de noix concassées (ou noisettes, amandes)
- 1 c. à soupe de compote de pommes sans sucre ajouté
- 1 c. à café de cannelle
- ½ c. à café de vanille en poudre ou liquide
- Un filet de jus de citron
- 1 noix de beurre

Pour le crumble :

- 80 g de farine complète (ou d'épeautre pour plus de saveur)
- 60 g de flocons d'avoine
- 60 g de purée d'amande ou de noisette (ou 30g de beurre+30g de sucre+30g de poudre d'amande ou de noisette)
- 2 c. à soupe de compote de pommes sans sucre ajouté (pour lier)
- 1 pincée de sel

GATEAU MOELLEUX AU CIDRE

Un dessert léger et facile à réaliser, à accompagner d'une salade de fruits rouges ou d'oranges. Servir avec un verre de "Golden roses"



POUR 4 PERSONNES



PREPARATION 15 MIN



CUISSON 1H

INGREDIENTS

- 15 cl de cidre "Golden roses" de la brasserie du Pilat
- 3 œufs
- 140 g de sucre
- 8 cl d'huile
- 5 cl de lait fermenté ou de yaourt brassé
- 200 g de farine + pour le moule
- 2 cuil. à café de levure chimique
- 20 g de beurre
- 1 pincée de sel fin

INSTRUCTIONS



1. Battre les œufs avec le sucre au fouet électrique ou au robot jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Verser le cidre et l'huile et continuer de battre. Ajouter le lait puis la farine tamisée avec la levure chimique et le sel. Battre à nouveau pendant 1 min pour alléger la préparation.
2. Badigeonner de beurre fondu un moule à manqué puis le saupoudrer de farine. Retirer l'excédent de farine en retournant le moule puis verser la préparation dans le moule.
3. Faire cuire au four préchauffé à 175°C pendant environ 1 h. Couvrir le moule si la surface colore trop vite. Vérifier la cuisson en plongeant la lame dans le gâteau. Elle doit ressortir sèche. Sinon prolonger la cuisson.
4. Démouler et laisser tiédir sur une grille.
5. Déguster tiède ou à température ambiante avec du cidre doux.



GRANOLA À LA PULPE DE POMME

Une version croquante façon granola à la pulpe de pomme pour grignoter ou mettre sur un yaourt.



POUR 1 bocal de 500g



PREPARATION 15 MIN



CUISSON 1H

INGREDIENTS

- 200 g de pulpe de pomme (bien égouttée) ou compote sans sucre
- 250 g de flocons d'avoine
- 80 g de noix / amandes / noisettes concassées
- 60 g de graines (tournesol, courge, sésame...)
- 3 à 3 4 c. à soupe de miel ou sirop d'érable
- 2 c. à soupe d'huile (coco, tournesol ou colza)
- 2 c. des de pommes sèche (optionnel)
- 1 c. à café de cannelle (optionnel)
- 1 pincée de sel



INSTRUCTIONS



1. Préchauffe le four à 150 °C (chaleur tournante).
2. Dans un grand bol, mélange la pulpe de pomme avec le miel et l'huile.
3. Ajoute les flocons d'avoine, les noix, les graines, la cannelle et le sel.
4. Étale en couche fine sur une plaque recouverte de papier cuisson.
5. Enfourne 40 à 50 minutes, en mélangeant toutes les 10-15 minutes pour que ça dore sans brûler.
6. Laisse refroidir complètement : le granola devient croustillant en séchant.
7. Conserve dans un bocal hermétique (1 à 2 semaines).



LE KIR DU PILAT

*Une version fraîche et subtile du célèbre Spritz.
Moins alcoolisé et moins amer, il plaira aux fines
bouches à la recherche de fraîcheur.*

PAR VERRE:

- 6 cl de sirop, ou crème de myrtilles
- 17 cl de cidre Cuvée "Cider from desire" de la Cidrerie du Pilat
- Quelques framboises fraîches

LA CIDRIA

POUR 4 PERSONNES:

- 1 bouteille de cidre "Golden Roses" de la Cidrerie du Pilat
- 10 cl de Calvados
- 10 cl de jus de citron
- 10 cl de jus d'orange
- Des dés de pommes, d'oranges, des morceaux de fraises fraîches ou des fruits de saison

1 – La veille, faites macérer dans un grand récipient les fruits dans l'alcool et les jus de fruits mélangés et mettez au frais.

2 – Servez le lendemain à la louche dans des verres à sangria.



LE CIDRISPRITZ BLANC

*Une version fraîche et subtile du célèbre Spritz.
Moins alcoolisé et moins amer, il plaira aux fines
bouches à la recherche de fraîcheur.*

PAR VERRE:

- 6 cl de sirop de sureau
- 10 cl de cidre, frais et acidulé
"L'extraordinaire" de la Cidrerie du Pilat
- 9 cl d'eau pétillante (9cl /verre)
- Glaçons (optionnel)
- 2 à 3 zestes de citrons jaune non traités

Offert par:



Cidrerie du Pilat
24 rue Peyret Lallier, 42100 Saint-Étienne
07-81-44-70-23 // contact@cidrerieDupilat.fr

CIDRERIEDUPILAT.FR

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération »



LE KIR DU PILAT

*Une version fraîche et subtile du célèbre Spritz.
Moins alcoolisé et moins amer, il plaira aux fines
bouches à la recherche de fraîcheur.*

PAR VERRE:

- 6 cl de sirop, ou crème de myrtilles
- 17 cl de cidre Cuvée "Cider from desire" de la Cidrerie du Pilat
- Quelques framboises fraîches

LA CIDRIA

POUR 4 PERSONNES:

- 1 bouteille de cidre "Golden Roses" de la Cidrerie du Pilat
- 10 cl de Calvados
- 10 cl de jus de citron
- 10 cl de jus d'orange
- Des dés de pommes, d'oranges, des morceaux de fraises fraîches ou des fruits de saison

1 – La veille, faites macérer dans un grand récipient les fruits dans l'alcool et les jus de fruits mélangés et mettez au frais.

2 – Servez le lendemain à la louche dans des verres à sangria.



LE CIDRISPRITZ BLANC

*Une version fraîche et subtile du célèbre Spritz.
Moins alcoolisé et moins amer, il plaira aux fines
bouches à la recherche de fraîcheur.*

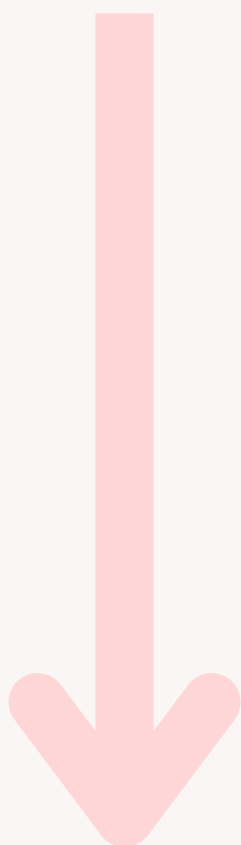
PAR VERRE:

- 6 cl de sirop de sureau
- 10 cl de cidre, frais et acidulé
"L'extraordinaire" de la Cidrerie du Pilat
- 9 cl d'eau pétillante (9cl /verre)
- Glaçons (optionnel)
- 2 à 3 zestes de citrons jaune non traités

Les meilleurs accords

METS - CIDRE

CIDRE EXTRA-BRUT



CIDRE DOUX

ACCORDS METS ET CIDRES :

Viandes rouges : Boeuf grillé, viande rôtie, barbecue.

Charcuterie : Saucissons secs, terrines de gibier.

Plats de terroir : Cassoulet, choucroute, tartes salées.

Fromages affinés : Comté, Beaufort, Munster.

Viandes blanches : Poulet rôti, volaille, dinde.

Fromages doux : Camembert, Brie, fromage de chèvre frais.

Plats de légumes : Salades composées, tartes aux légumes, légumes grillés.

Charcuterie : Jambon cru, terrines.

Cuisine épicée : Plats de curry, cuisine indienne, sushis avec des sauces épicées.

Fromages à pâte molle : Brie, Camembert aux herbes, fromage à pâte fleurie.

Viandes blanches : Poulet aux fruits, pintade aux agrumes.

Plats sucrés-salés : Canard aux pommes, terrines de fruits.

Desserts sucrés : Tarte tatin, crêpes au sucre, crème brûlée.

Fromages forts : Roquefort, bleu, chèvre affiné.

Foie gras : Foie gras poêlé ou mi-cuit, avec un chutney aux fruits.

Pâtisseries : Cakes, génoises, clafoutis aux fruits.

Offert par:



24 rue Peyret Lallier, 42100 Saint-Étienne
07-81-44-70-23 // contact@cidrieriedupilat.fr

CIDRERIEDUPILAT.FR

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération »