



Le Cidre et le Poiré

RÉACTUALISATION
DE L'INVENTAIRE
CULINAIRE DE LA FRANCE :
LA PICARDIE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



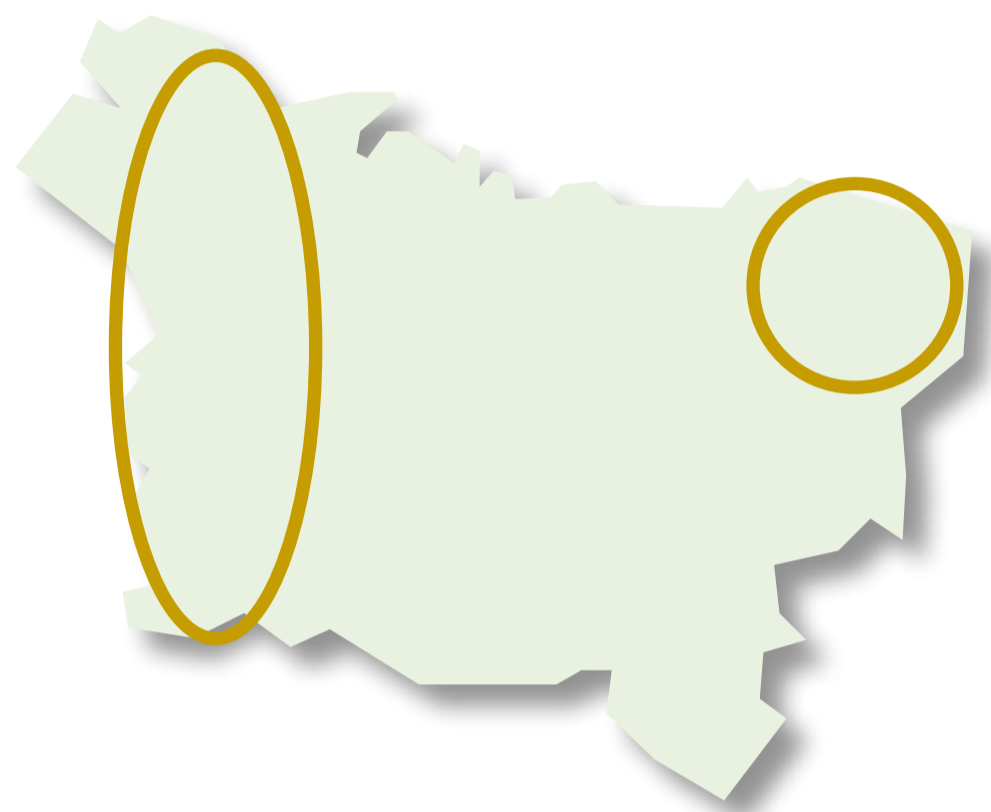
INVENTAIRE CULINAIRE DE LA FRANCE

TOUTE UNE HISTOIRE

Sérieux concurrent de la cervoise sous Saint Louis, car moins gourmand que l'orge en surfaces de culture, les pommiers à cidre et poiriers vont conquérir les herbages des terroirs bocagers. À mesure que la culture de la vigne se raréfie sur le sol picard, le cidre se propage, supplantant le « péré », dont la production devient confidentielle. L'exode rural, le développement de grandes cultures et le remembrement ont entraîné l'arrachage de quantités impressionnantes d'arbres. Aujourd'hui, ces produits de tradition retrouvent une place intéressante sur nos tables.



© Terroirs de Picardie



LE CIDRE ET LE POIRÉ : LE CUISINER, LE DÉGUSTER



© Fotolia

Boissons effervescentes de tradition, elles contiennent assez d'alcool (3 à 6%) pour donner du ressort mais pas assez pour brouiller l'œil et la tête. D'un jaune clair à ambré, dont le trouble délicat est signe de qualité, leurs bulles fines sont la promesse de senteurs aromatiques. Ces nectars sucrés sont utilisés en cuisine pour élaborer des plats mijotés, déglacer des sauces ou être incorporés à des desserts (flan, pain perdu...). On retiendra le « Ris de veau au cidre fermier et aux crosnes du Marquenterre », le « Carrelet au cidre et aux poireaux », le « Pain perdu au cidre », ou encore la « Fricassée de panais au poiré et aux noix ». À l'été ces boissons deviendront des rafraîchissements appréciés tout au long des chaudes après-midi.

Auteurs élèves-ingénieurs de 4^e année Alimentation & Santé (010) : Pauline BARRE, Jeanne BARREAU, Agathe BENOIT, Auriane DUPERTHUY, Andoni LACOSTE, Camille PASERO, Chloé PIERZO, Joséphine ROHAUT, Diego SANCHEZ, sous la coordination de Philippe POUILLART.

www.cuisinelafrancaise.com/fr/produits