



# NORMANDIE PAYS DE POMMES



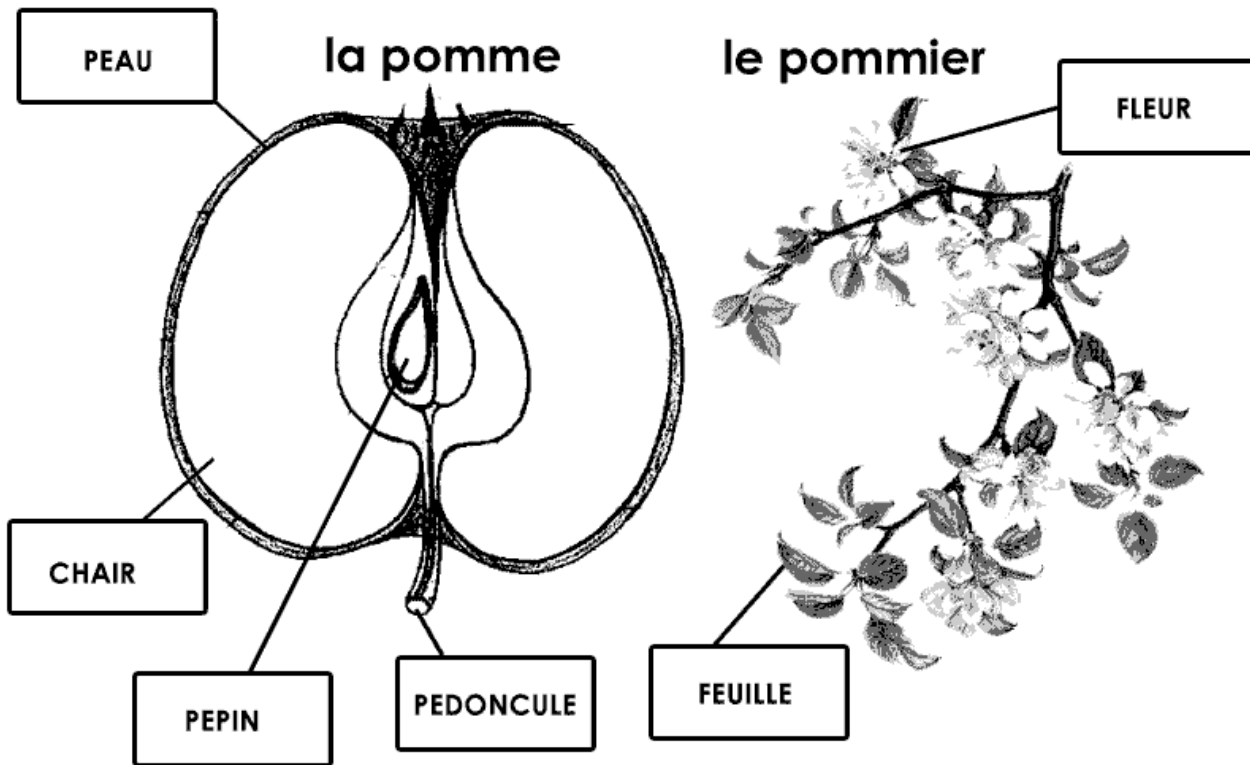
Définition de Pomologie

**Partie de l'arboriculture consacrée à l'étude des fruits**

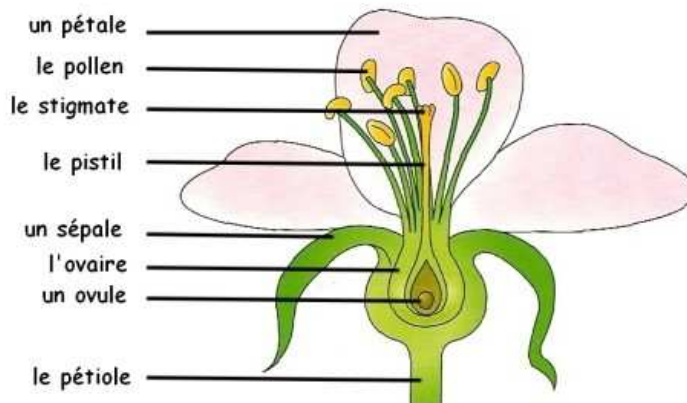
Citer d'autres région française ou il y a beaucoup de pommiers

**Bretagne, Limousin, pays de Loire....**

Compléter le schéma ci-dessous :



Complète le dessin ci-dessous :

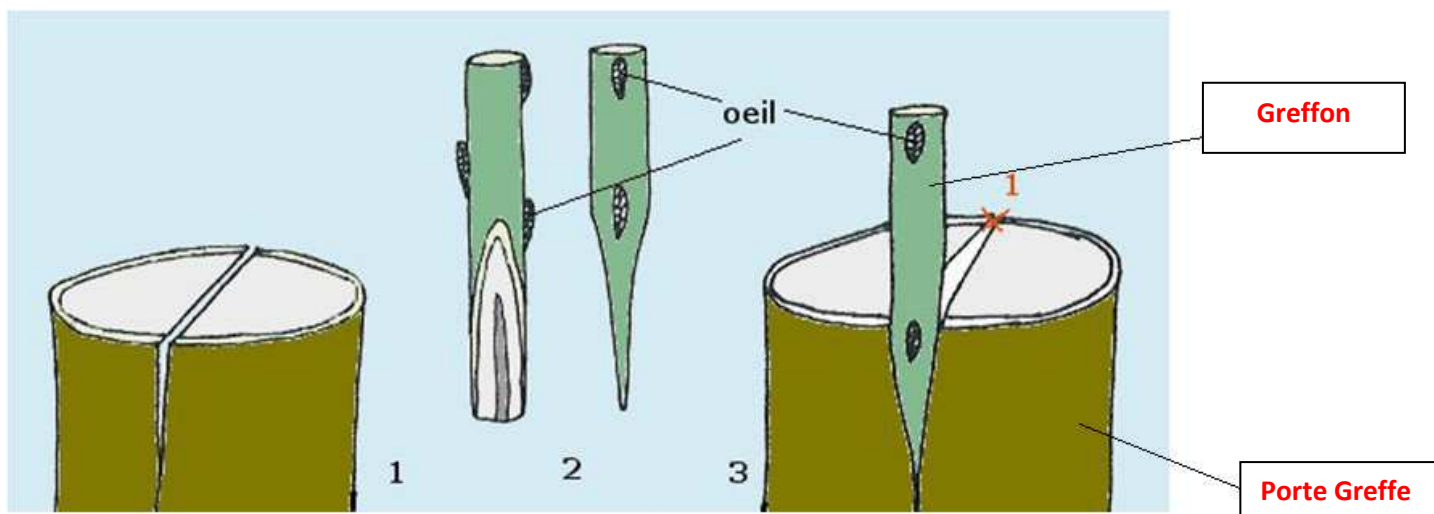


De quelle région du monde est originaire la pomme ?.....**Asie centrale**.....

Quel est le rôle du greffage ?

.....**Multiplier une variété de pommes**.....

Complète le schéma ci-dessous : ( avec les mots porte greffe et greffon)



Cite 5 noms de pommes de tables:

**Belle-Fille Normande** .....

**Bénédictin** .....

**Bon Père**.....

**Court-Pendu**.....

**Pigeonnet de Rouen**.....

Cite 5 noms de pommes à cidre

**Belle-Fille de la Manche**.....

**Gros Bois**.....

**Antoinette**.....

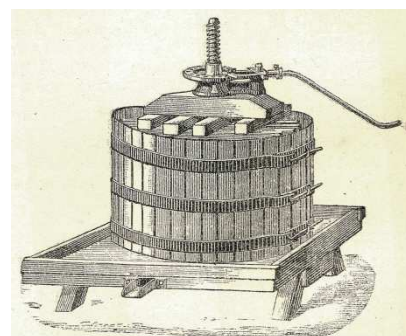
**Rouget de Dol Gros**.....

**Blanchet**.....

A quelle période récolte-t-on les pommes ?

.....**15 septembre au 30 novembre (environ)**.....

Les pressoirs :



Quelle sont les étapes de la fabrication du cidre ?

**Récolte, triage, lavage, broyage, pressage, défécation, soutirage, fermentation, embouteillage**

Quel est cet engin ?

.....**Presse hydraulique ambulante**.....



Quel est le rôle du bouilleur de cru ?

.....**Distiller le cidre pour obtenir le calvados**.....



Traduire en patois normand « bouilleur de cru »

..... **bouilleur de cru** .....

Que veut dire l'expression normande « le bon béré » ..... **Le gros cidre**.....



# Tarte normande aux pommes

## Ingrédients

Pour une Tarte normande aux pommes

1 pâte feuilletée

4 belles pommes reinettes ou golden

160 g de sucre

50 g de beurre

1/2 c. à café de cannelle

2 œufs

1 dl de crème fraîche

1 c. à soupe de calvados

Quelques amandes effilées



## Préparation

Pour une Tarte normande aux pommes

1. Préchauffez le four th.7 (210°C).
2. Pelez les pommes et coupez-les en tranches épaisses.
3. Saisissez-les dans une poêle contenant le beurre. Ajoutez 30 g de sucre et la cannelle, et faites cuire les pommes quelques minutes (les tranches doivent rester entières).
4. Déroulez la pâte et disposez les pommes.
5. Enfourez pendant 20 min.
6. Fouettez la crème et les œufs. Ajoutez 125 g de sucre et le calvados.
7. Versez sur la tarte et parsemez d'amandes.
8. Achevez la cuisson pendant 10 min au four.
9. A la sortie du four, saupoudrez de sucre, arrosez d'un verre de calvados chaud et flambez.