



Les meilleures pommes et poires viennent de chez nous!

Comparer des pommes et des poires

Les pommes et les poires sont les variétés de fruits les plus populaires de notre pays. Brecht, producteur de pommes et de poires de l'entreprise fruitière Geerdens, vous en dit plus sur ses fruits 100 % belges. Et la rédaction de SPAR s'est mise au travail avec ces fruits délicieux !

Délicieusement sain, délicieusement local

Chez SPAR vous trouvez un grand assortiment **de pommes et de poires de notre pays**. Il y a un tas de variétés qui sont à leur maturité à différentes périodes de l'année.

Car les fruits de saison de chez nous n'ont pas besoin de serres chauffées mais profitent de la chaleur naturelle et du soleil. **Et cela vous le goûtez.**



Quelle poire mangez-vous et quand?

Doyenne du Comice

Ce n'est pas pour rien que la **Doyenné du Comice** est aussi appelée la 'reine des poires'. Elle est délicieusement juteuse et douce au goût.

Notre poire Belge à la mode Italienne: cette surprenante [pizza avec poire et gorgonzola](#) est un vrai plaisir en vogue.



Durondeau

- La belle **Durondeau** est une poire typique d'automne qui devient dorée à maturité avec un goût particulier.

Pour les amateurs de douceur, [la tarte tatin](#) est toujours un succès!

Conseil: Vous n'êtes pas fan des poires croquantes? Conservez-les quelques jours à température ambiante et elles deviennent toujours plus douces et plus tendres.



Conférence

- La **Conférence** est la variété la plus connue. Cette poire mince de couleur vert-bronze est à la fois ferme et juteuse.

Recette favorite: notre Conférence est la meilleure dans ces [tartelettes aux poires et à la frangipane](#).

Des recettes avec des poires pour se régaler!

Utiliser des poires en cuisine est peut-être moins populaire... Alors qu'il existe de délicieuses recettes avec des poires! Pendant les jours de fête, vous pouvez parfois retrouver la poire sur la table de fête. De plus, c'est la

poire qui se combine le mieux avec du fromage cottage, des fromages crémeux et de la crème aigre.

Ne vous contentez pas des poires au four et sortez vos casseroles!



Desserts

Pain aux poires Conférence



Les plats principaux

Tarte plate aux chicons, poire, jambon G...



Collations

Taquitos au portobello, épinard et Poire...

Quelle pomme mangez-vous et quand?

Jonagold

- La super **Jonagold** est une favorite du public: aussi bien dans les préparation que pour son goût savoureux et juteux à la main. En raison de sa structure juteuse et ferme, la Jonagold est une véritable pomme de dessert et prend donc tout son sens dans: [tarte flambée au boudin noir et à la pomme.](#)



Golden delicious

- La belle verte et juteuse **Golden Delicious** est idéale en pâtisserie, mousseline et compote. Saviez-vous que plus longtemps vous conservez la Golden delicious, plus sucrée elle sera? C'est pourquoi elle est idéale pour des préparations sucrées! De cette préparation aux pommes, vous n'en aurez jamais assez: [pain aux pommes avec noix et raisins secs.](#)



Boskoop

- Avec son goût acidulé typique, la **Boskoop** est la pomme d'automne idéale. Cette variété de pomme contient vraiment beaucoup de vitamine C, des acides de fruit et des sucres. De ce fait on l'utilise volontiers dans une délicieuse compote. Cette variété est d'ailleurs la meilleure amie du chou rouge car leurs saveurs se complètent délicieusement!
La meilleure recette: [chou rouge aux pommes et au lard.](#)



Elstar

- Le goût léger et le calibre pratique de l'**Elstar** font de cette pomme le fruit idéal à préparer dans sa totalité et/ou à farcir.

La favorite de grand-maman: [pommes à la compote d'airelles.](#)



Braeburn

- Notre **Braeburn** croquante et légèrement acidulée convient tout-à-fait bien aux salades et aux desserts dans lesquels une pomme ferme est nécessaire...

Comme ce [toast aux raisins avec pomme, noix et gorgonzola.](#)

Saviez-vous aussi que les Pink Lady, Granny Smith, Kanzi et Jazz sont des pommes étrangères?



La pomme, la star de la cuisine!

Nous savons maintenant qu'il existe de nombreuses variétés de pommes, chacune avec ses propres caractéristiques. Cela rend les pommes idéales pour les travailler dans des plats. Vous trouverez des pommes aussi bien en entrée qu'en plat principal jusqu'au dessert!

Nous vous donnons l'inspiration pour utiliser ce délicieux fruit dans vos plats.



Desserts

[Cakes aux pommes](#)



Collations
Entrées

[Salade printanière avec jonagold et from...](#)



Desserts

[Mugcake de pomme et noix de pécan](#)

Conseils de conservation et de dégustation

- Conservez les pommes et les poires au frigo pour les garder bien croustillantes. Laissez-les reposer à température ambiante une demijournée avant de les déguster. Vous préférez une poire extra juteuse ? Alors vous les mettez simplement dans la corbeille de fruits, avec le reste de vos fruits.

Conseil anti-gaspillage: en mangeant votre fruit favori complètement (avec le trognon), vous assimilez plein de fibres en plus! Ainsi il ne faut plus jeter que les pépins du milieu du trognon.

Avez-vous déjà essayé une de ces recettes? Ou avez-vous encore des conseils ou une question sur des pommes et des poires que vous voudriez partager avec nous? Faites-le-nous certainement savoir via [Facebook](#) ou [Instagram](#) et utilisez le #saveurspar.
