



www.laguriviera-groupe.ch

# LA POMME

## LA GALA

douce, croquante,  
juteuse.

Croisement de Kidd's orange et de Golden, sélectionnée en Nouvelle Zélande dans les années 20 par M. Kidd, la Gala s'est multipliée depuis 1960 et se cultive en Suisse depuis les années 1980.

## LA BOSKOOP

acidulée, une référence  
en pâtisserie.

Également appelé Belle de Boskoop, ce semis de hasard a été découvert en 1856 dans le village de Boskoop en Hollande.



## LA RUBINETTE

un goût très équilibré.

La Rubinette est née en Suisse en 1966. Elle est issue d'un croisement entre la Golden et la Cox orange effectué par le pépiniériste Walter Hauenstein à Rafz.

# LE PRODUCTEUR

**BERTRAND CHESEAUX À AIGLE  
ET YVORNE PRODUIT DES POMMES  
DE SEPTEMBRE À OCTOBRE**



**RÉCOLTE DE SEPTEMBRE  
À OCTOBRE**

Au cœur du Chablais les vergers situés à Aigle et Yverne produisent depuis plus de 40 ans un vaste assortiment de fruits, cultivés sous label, dans un strict respect de l'environnement. Fondée par Pierre, l'exploitation a été reprise en 1983 par son fils Bertrand, aujourd'hui secondé par son épouse Martine.

Bertrand Cheseaux pratique une production intégrée favorisant les équilibres naturels et la capacité de résistance des végétaux. Les traitements utilisés sont des produits naturels qui ne nuisent pas aux insectes «auxiliaires» (coccinelles, abeilles, etc.) et luttent contre les ravageurs.

[www.vergers.ch](http://www.vergers.ch)



# À CROQUER CHEZ SOI, LA RECETTE!

## lichettes de saumon en croûte de pois chiches et citron vert

### Tartare de céleri branche, pomme Boskoop et gingembre.

Par Eric Bucher, chef de cuisine SV Group

#### INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

- 240 g cœur de saumon  
sans peau
- 150 g farine de pois chiches
- 300 ml lait de coco
- 1 pce citron vert
- 100 ml eau
- 20 g gingembre frais
- 120 g céleri branche

#### Pour servir :

- 1 pincée piment d'Espelette  
par assiette

#### PRÉPARATION

Tailler 8 tranches de cœur de saumon d'environ 30g. Mélanger la farine de pois chiches, le citron vert râpé et l'eau dans un bol. Laisser reposer quelques minutes.

#### ENTRE TEMPS, PRÉPARER LA GARNITURE

Tailler en fines brunoises (petits dés) le céleri branche et une pomme Boskoop. Mélanger dans un bol et ajouter un jus de citron et huile d'olive pour éviter l'oxydation.

Eplucher et hacher le gingembre frais. L'incorporer aux brunoises.

#### CUISSON

Faire chauffer l'huile de friture à 185°C. Tremper chaque tranche de saumon dans la pâte de pois chiches, déposer délicatement dans l'huile de friture et frire jusqu'à coloration dorée.

Déposer les lichettes de saumon sur un papier absorbant.

#### DRESSAGE

Dresser la garniture, à l'aide d'un cercle, dans l'assiette.

Découper les lichettes de saumon en 2 et déposer sur l'assiette selon votre envie.



[www.legumiviera-groupe.ch](http://www.legumiviera-groupe.ch)