



À chaque
pomme
sa
spécialité!



Choisir la **bonne variété**
d'ici en fonction
des **besoins** en cuisine

QUELLE VARIÉTÉ DE POMMES DOIS-JE UTILISER POUR CONFECTIONNER UNE RECETTE?



Quelle variété de pommes donne une meilleure coloration, le meilleur rendement ou oxyde le moins? Voilà des questions qui sont souvent posées.

Nous avons effectué de nombreux tests en cuisine avec une douzaine de variétés de pommes du Québec comprenant les 4 variétés que l'on trouve à l'année sur le marché, soit la McIntosh, la Cortland, la Spartan et l'Empire, ainsi que d'autres variétés prometteuses. Nous les avons comparées avec les pommes les plus connues et utilisées en cuisine provenant de l'extérieur du Québec.

Nous n'avons gardé que les cinq meilleurs résultats pour chaque type de cuisson ou préparation dans le tableau des tests effectués.

Les résultats sont prometteurs et sachez que l'on peut toujours trouver une variété de pommes d'ici pour remplacer une variété de pommes d'ailleurs pour tous les types de recettes comme le démontre le *Top 5 des pommes du Québec* à l'intérieur de ce dépliant.

Bonnes découvertes et bonne lecture!

*Les Producteurs de pommes
du Québec*



LES TESTS EFFECTUÉS

Vous trouverez ci-dessous les résultats des tests effectués avec les 15 variétés de pommes choisies. Les 5 variétés jugées comme étant les plus performantes dans chacune des techniques et préparations (critères : apparence, goût, texture, rendement) sont classées de 1 à 5, un étant le meilleur. Ce tableau permet de mieux choisir les variétés de pommes en fonction de vos besoins en cuisine. À noter, les pommes Délicieuse jaune et Délicieuse rouge sont classées parmi les pommes hors Québec, mais elles sont disponibles en quantité limitée à l'automne.

LES TECHNIQUES ET PRÉPARATIONS TESTÉES

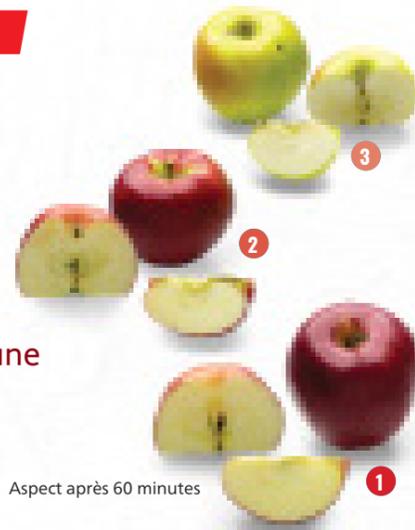
	En quartiers	Râpée	En julienne	Tarte	Compote à l'ancienne	Compote lisse	Au four, nature	Au four, sucre et beurre	Sautée sans coloration	Sautée avec coloration	Oxydation au citron	Oxydation au sel	Jus	Sous-vide
PROVENANCE : QUÉBEC														
AMBROSIA		3	1				1	2			3			
CORTLAND				2	3			1	4			1		
EMPIRE					1	1								2
GALA	1								2	2	1		2	3
HONEYCRISP	2	4	2	1		2	2		1	3			1	
LOBO							5	5			2	3	3	
MCINTOSH						3								
ORLÉANS	4	1	5		5		4	3		1				
PASSIONATA	3			3	2	4				5				3
PRIMGOLD							3							
ROSINETTE									3					5
SPARTAN				5		5			5			2	1	
PROVENANCE : HORS-QUÉBEC														
DÉLICIEUSE JAUNE*	5	2	4	4	4									1
DÉLICIEUSE ROUGE*														
FUJI								4		4				2
GRANNY SMITH			3											
PINK LADY		5												4

* Pommes produites en petite quantité au Québec.

Top 5 des pommes du Québec

EN QUARTIERS

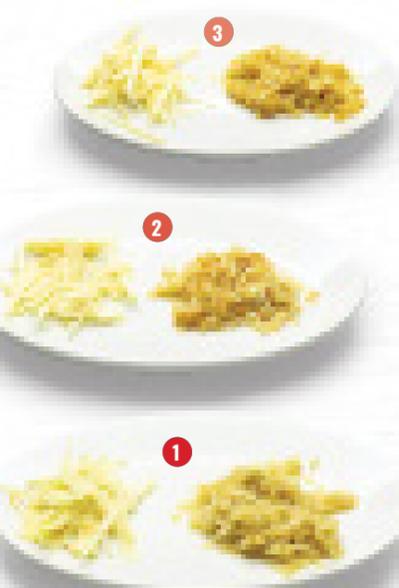
1. Gala
2. Honeycrisp
3. Passionnata
4. Orléans
5. Délicieuse jaune



Aspect après 60 minutes

RAPÉE

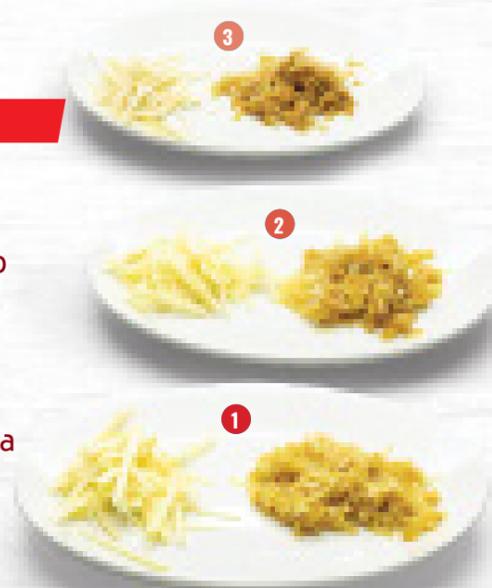
1. Orléans
2. Délicieuse jaune
3. Ambrosia
4. Honeycrisp
5. Empire



Aspect après 60 minutes

EN JULIENNE

1. Ambrosia
2. Honeycrisp
3. Orléans
4. Primegold
5. Passionnata



Aspect après 60 minutes

TARTE

1. Honeycrisp
2. Cortland
3. Passionnata
4. Délicieuse jaune
5. Spartan



COMPOTE À L'ANCIENNE

1. Empire
2. Passionnata
3. Cortland
4. Délicieuse jaune
5. Orléans



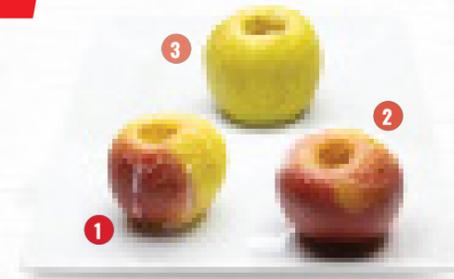
COMPOTE LISSE

1. Empire
2. Honeycrisp
3. McIntosh
4. Passionnata
5. Spartan



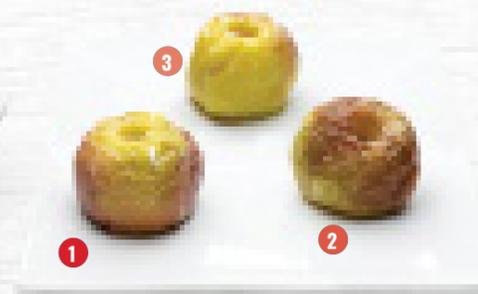
AU FOUR NATURE

1. Ambrosia
2. Honeycrisp
3. Primegold
4. Orléans
5. Lobo



AU FOUR SUCRÉ

1. Cortland
2. Ambrosia
3. Orléans
4. Gala
5. Lobo

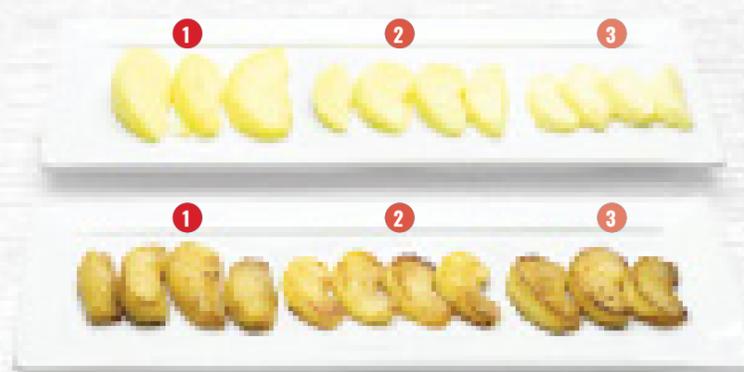


SAUTÉE SANS COLORATION

1. Honeycrisp
2. Gala
3. Rosinette
4. Cortland
5. Spartan

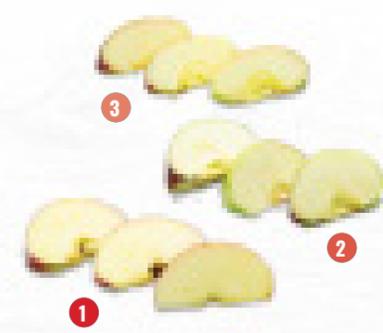
SAUTÉE AVEC COLORATION

1. Orléans
2. Gala
3. Honeycrisp
4. Passionnata
5. Spartan



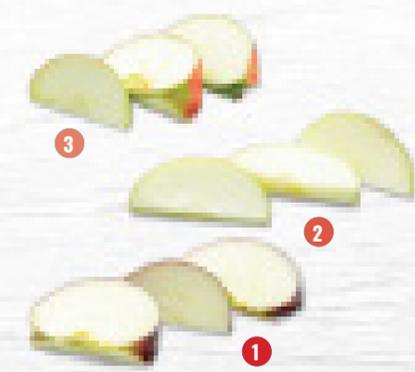
OXYDATION AU CITRON

1. Gala
2. Lobo
3. Ambrosia
4. Orléans
5. Délicieuse jaune



OXYDATION AU SEL

1. Cortland
2. Spartan
3. Lobo
4. Gala
5. Orléans



JUS CLAIR



1. Honeycrisp
2. Empire
3. Passionnata

JUS FONCÉ*



1. Spartan
2. Gala
3. Lobo

*Opalescent

SOUS-VIDE

1. Délicieuse rouge
2. Gala
3. Rosinette
4. Ambrosia
5. McIntosh

REMERCIEMENTS

Ces tests ont été effectués en collaboration avec l'École de cuisine Fierbourg, à Québec.

Les Producteurs de pommes du Québec tiennent à remercier le professeur François Blais pour son aide dans son projet ainsi que tous les étudiants de sa classe qui ont participé à cette journée.



Pour en savoir plus



POMMES QUALITÉ
QUÉBEC

Pour de savoureuses recettes
lapomme-du-quebec.ca

producteursdepommesduquebec.ca
Téléphone : 450 679-0530

Fiers partenaires



lapomme-du-quebec.ca

 facebook.com/PommesQualiteQuebec