

Rubis Gold®

<https://vergers-de-seru.fr/nos-fruits/pomme/rubis-goldr>



A croquer



En salade



En tarte



A cuire

PÉRIODE DE DISPONIBILITÉ

de Octobre à Mai

DESCRIPTION

Issue d'un travail de recherche de nombreuses années, cette variété issue de la Delblush et de la Rubinstep se caractérise par son visuel surprenant : Sa couleur jaune et son blush rouge-orangé.

c'est une pomme très parfumée avec une saveur exceptionnelle.

Sa chair croquante, sa saveur sucrée et acidulée fera fondre vos papilles.

Moelleux aux pommes Rubis Gold®

Ingrédients :

- 5 pommes rubis gold
- 4 œufs moyens
- 170 g de farine
- 150 g de sucre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 2 pots de compote de pommes (soit 160 g environ)
- Sucre vanillé
- Extrait de vanille
- 1 pincée de sel

Préparation :

1- Eplucher les pommes et les couper en fines tranches sauf 1 que vous couperez en tranches plus épaisses. Saupoudrer de sucre vanillé. Laisser reposer 1 heure pour attendrir les pommes.

2- Séparer les jaunes des blancs. Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume.

3- Ajouter la compote, la vanille puis la farine et la levure.
Incorporer les blancs montés en neige avec une pincée de sel.
Bien mélanger avec une maryse puis rajouter les pommes en tranches fines.

4- Verser dans un moule à manquer et enfoncer légèrement la pomme coupée en tranches épaisses.

5- Enfourner dans un four préchauffé à 180° pour 50 minutes environ.

Sortir laisser un peu refroidir et démouler sur une grille.

Saupoudrer de sucre glace pour le service.