



Recette de la semaine avec **LA POMME «MCINTOSH»**



Salade d'épinards, de pommes et de graines de grenade

500 ml	(2 tasses) de pommes « McIntosh » moyennes hachées grossièrement
125 ml	(1/2 tasse) de graines de grenade
125 ml	(1/2 tasse) de céleri coupé en dés
250 g	(8 onces) d'épinards
60 ml	(1/4 tasse) de pacanes grillées ou de noix d'acajou hachées
30 ml	(2 c. à soupe) de moutarde
125 ml	(1/2 tasse) de vinaigrette campagne



Dans un bol à salade, mélanger les pommes, les graines de grenade et le céleri. Dans un autre petit bol, mélanger la vinaigrette et la moutarde. Arroser ensuite de vinaigrette le mélange de pomme, bien remuer, couvrir et réfrigérer. Au moment de servir, ajouter 40 grammes d'épinards et 1 c. à thé de noix à 160 ml (2/3 tasse) au mélange de pommes.

Donne environ 6 portions.



Recette de la semaine avec **LA POMME GRENADE**

Sirop de grenadine

1 kg (2,2 livres) de pommes grenade

500 ml (2 tasses) d'eau

750 g (1 1/2 livre) de sucre



Extraire les graines de grenade et les faire cuire dans l'eau pendant 15 minutes. Passer ensuite au robot culinaire pour en extraire le jus. Ajouter le sucre au jus de grenade et porter à ébullition. Retirer du feu aux premiers bouillons et filtrer avec un tamis aussitôt. Une fois refroidi, mettre le sirop en bouteille. S'utilise aussi bien dans les jus, sodas ou les verres d'alcool qu'avec les desserts comme la crème glacée.