

Le néflier

Mespilus germanica (famille des rosacées)

Depuis plusieurs saisons, je regarde le néflier au coin du hangar sans savoir que faire de ces fruits. C'est particulier, car les fruits doivent être blets pour être cuisinés.

Blets ?

Cette année je me lance ;
en novembre, après les gelées, j'ai cueilli les fruits que j'ai mis à l'abri de la lumière dans une cagette. Une dizaine de jours après, j'ai pu transformer les 1er fruits blets.



Orange et durs, les fruits ne sont pas mûrs

de couleur marron, uniformes et mous, ils sont blets

J'ai lavé délicatement les fruits, enlevé la partie creuse pour vérifier que la chair est saine, puis écrasé avec une corne de pâtissier dans un tamis. J'ai ainsi récolté la pulpe.

Le goût est raffiné, un mélange de châtaigne et de pomme, un délice.

La pulpe est épaisse , un peu granuleuse.

On peut mixer en y ajoutant un peu d'eau ou tamiser sur une grille plus fine.

Si les nèfles ont été ramassées par terre, faire cuire rapidement pour éviter tout risque d'échinococcose.



On peut transformer la pulpe en confiture, en cuir de fruits ou comme ingrédients dans un gâteau ou une tarte.

Ici, j'ai réalisé une tartelette avec des noisettes caramélisées, une mousse de coing et une compotée de nèfles.



Puis, j'ai fait macérer dans de l'eau ce que j'ai récupéré dans le tamis (peau, noyaux et pulpe). J'ai ensuite filtré et mixé avec un peu de sucre, du gingembre et du curcuma frais. Mes voisines se sont régalées !

N'hésitez pas à vous lancer et bonnes expérimentations à tout(e)s.

Céline

