



Union Fruitière Lémanique

Bulletin arboricole

Le bulletin à destination des particuliers passionné.es d'arboriculture

23/09/2026

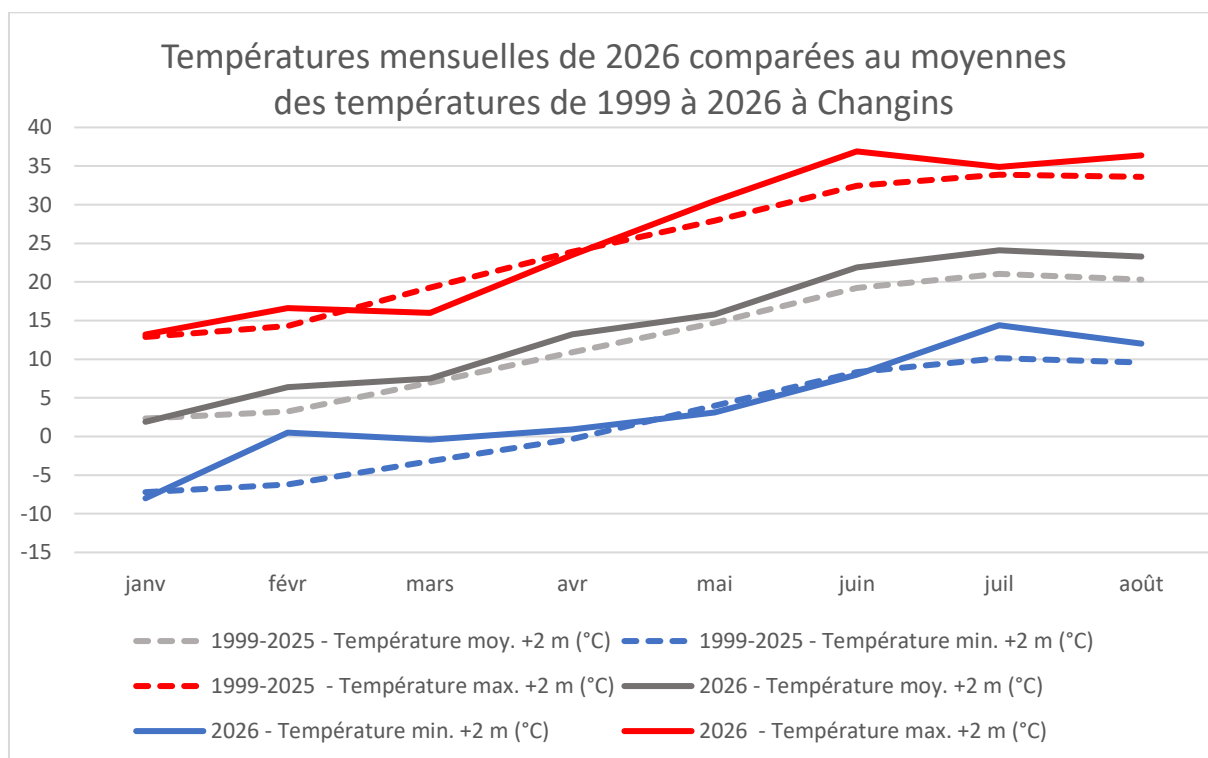
Table des matières

Conditions météo de la saison	3
Un bilan du début des récoltes	4
Maladies	4
Ravageurs.....	4
Qualité de la récolte.....	5
Récoltes des fruits.....	6
Fruits à pépins.....	6
Fruits à noyau.....	7
Comment savoir si mes fruits sont mûrs ?	7
Consignes de cueillette	7
Durée de conservation : conseils et durée	7
Pommes.....	8
Poires.....	8
Contrôles durant la récolte.....	9
Lutte contre le carpocapse du noyer et du pommier	11
Récolte des noix et noisettes	12
Noix :.....	12
Ravageur principal des noix : La mouche du brou du noyer	13
Noisettes :	14
Opérations au verger :	15
Liens utiles.....	16
Rappel.....	16
Contacts.....	16
Bonus : Tarte aux pommes façon crumble	17

Conditions météo de la saison

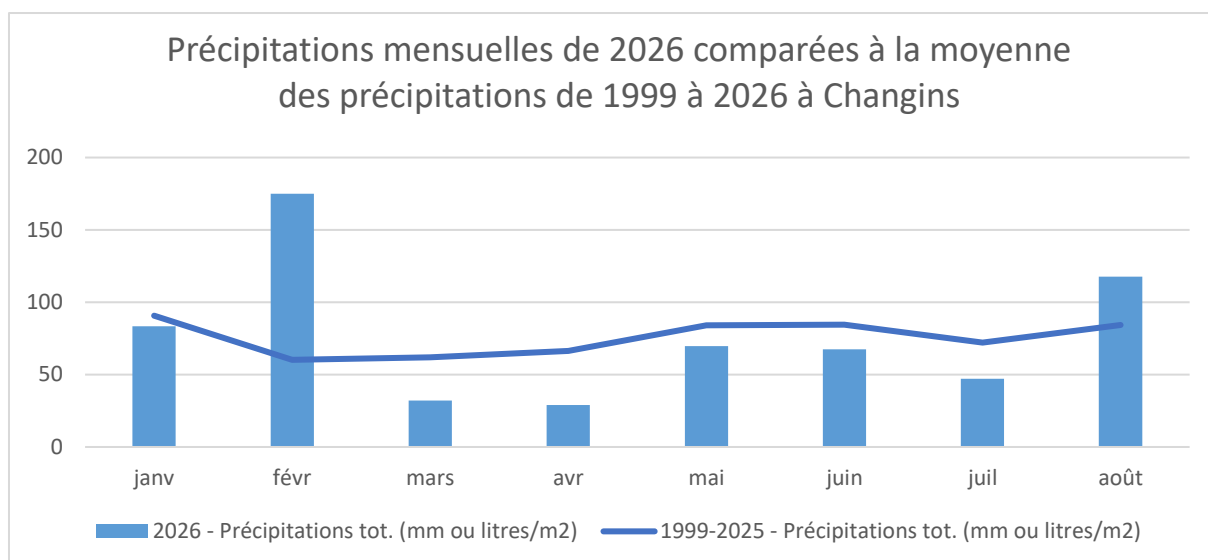
Nous avons eu en moyenne une température mensuelle supérieure de 2°C depuis le 1^{er} janvier 2026 comparé à la moyenne de 2024 à 1999. Nous avons enchainé plusieurs périodes caniculaires de fin mai à fin août 2026. Ce fut l'année des records de chaleur. On compte une période caniculaire de 14 jours consécutifs du 5 au 18 juillet 2026. Au total, au 15 septembre, on relève 52 jours ayant une température maximale à plus de 30°C et un pic à 36,9°C le 27 juin 2026 sous abris.

Mois de 2026	Nombre de jours avec une températures maximale à plus de 30°C
Mai	3
Juin	13
Juillet	18
Août	15
Sept	3



La répartition des précipitations depuis le 1^{er} janvier a été très irrégulière. Après un mois de février pluvieux. On a eu un déficit de précipitations qui a débuté dès le mois de mars et jusqu'à fin juillet. Les pluies de la période de juin à août ont été des orages avec des intensités ne permettant pas une bonne infiltration de l'eau sur les sols secs. Il est difficile de connaître la part réelle de cette eau disponible pour les arbres fruitiers.

Le cumul de précipitations du 1^{er} janvier 2026 au 31 août 2026 est de 620 mm pour le secteur de Changins. Le cumul de pluies moyen sur cette même période de 1999 à 2025 est de 604mm. Le volume de précipitations est donc identique mais avec une répartition hétérogène.



Un bilan du début des récoltes

Les premières variétés ont été récoltées, ce qui permet déjà de tirer les premiers bilans de cette année.

MALADIES

Une année facile pour la tavelure. Les températures ont rapidement atteint les 30°C ou des pluies orageuses intenses ont bloqué le développement de l'oidium. Les vergers de fruits à pépins sont généralement plutôt sains cette année.

Pour les fruits à noyau, les bilans sont similaires. Les récoltes ont eu lieu dans des conditions sèches. Les risques de moniliose ou autre maladie de conservation est faible cette année. Les fruits ont été exemptés de maladies fongiques en général.

RAVAGEURS

Pour les cerisiers, ce fut une année avec une pression plus faible de *Drosophila suzukii*. Les canicules précoces ont bloqué son développement.

Les attaques de carpocapse ont été importantes cette année. Le vol a été considérable. Les vergers présentant une pression faible en 2025 ont vu leur population de ce ravageur exploser. Les vergers ayant suivi les préconisations ont pu maîtriser ce ravageur dans la majorité des cas.



Larve de suzukii



Larve de carpocapse du prunier

Pour les fruits à pépins, on se sent de plus en plus démuni pour la gestion des pucerons après la floraison.

On a observé une forte présence de rhynchite et autres charançons dans nos vergers cette année. Des piqures de nutrition ou des morsures sur la marge foliaire ont été observées plus régulièrement que ces dernières années.



Charançon vert (source Réseau pomme)

Du côté des lépidoptères, la tordeuse orientale du pécher (TOP) nous a fait 4 générations comme en 2025. Le vol et son intensité est comparable à celui de 2025.

Le carpocapse du pommier lui a eu un vol explosif sur certaines parcelles. On compte sur certaines parcelles 30 à 50 % de dégâts. La régularité d'intervention était indispensable cette année pour assurer la protection des récoltes. Heureusement, la majorité des parcelles sont exemptes de tels dégâts. On a aussi observé de jeunes larves la première semaine de septembre, laissant pressentir à une 3^{ème} génération.



Dégâts : morsure superficielle de lépidoptère et larve de carpocapse

QUALITÉ DE LA RÉCOLTE

Le calibre, cette année, est globalement inférieur à ceux observés habituellement. Les taux de sucre sont bons mais pas toujours plus élevés que la normale. Les successions de canicule et la sécheresse de cet été ont bloqué l'arbre. Les flux de sève ralentissent, l'alimentation des fruits est réduite : l'objectif est de limiter l'évapotranspiration et les besoins en eau. C'est un mécanisme de survie.

Malgré un été complètement différent, les dates de récoltes des pommes et des poires sont similaires à celle de 2025. Sur vos pommiers, nous avons observé beaucoup de fruits « cuits » par le soleil, moins fermes et mûrs avant les autres, sur les faces exposées au sud.

Récoltes des fruits

FRUITS À PÉPINS

Les dates de récoltes sont estimées à quelques jours près grâce à la date du stade T de la variété Gala, ce stade se produit lorsque le pédoncule est rattaché à 90° au fruit et c'est 2 à 3 semaines après la fin de floraison. A partir de ce stade là il est possible de calculer combien de semaine il faudra pour atteindre le pleine croissance et maturité du fruit.

Toutes les autres variétés de pommes et de poires sont ensuite calculées par rapport à la Gala en décalant les dates de récoltes. Les dates ci-dessous sont indicatives pour le secteur de la Côte. Les températures de juillet et août ont accéléré la maturation des fruits, notamment en poire et en fruits à noyau.

Voici les estimations pour les variétés les plus connues des fruits à pépins :

Semaine 38		14 au 20 septembre	
Angélyls	Poire	Kanzi	Pomme
Fred	Poire	Mairac	Pomme
Beurré Bosc	Poire	Boskoop	Pomme
Ariane	Pomme	Pinova	Pomme

Semaine 39		Semaine 40	
21 au 27 septembre		28 septembre au 4 octobre	
Diwa	Pomme	Jazz	Pomme
Kanzi	Pomme	Tentation	Pomme
Bonita	Pomme	Golden	Pomme
Golden	Pomme	Rusticana	Pomme
Bloss	Pomme		

Semaine 41		Semaine 44	
5 au 11 octobre		26 octobre au 1 ^{er} décembre	
Braeburn	Pomme	Pink Lady	Pomme
Granny-Smith	Pomme		

FRUITS À NOYAU

Tous les pruneaux, mirabelles et prunes ont été récoltés ou finissent d'être récoltés cette semaine.

Voici les dates de récoltes pour les variétés les plus connues de pruneaux :

Variétés	Date de récolte	Variétés	Date de récolte
Belle de Cakacs	1.8.26	Fellenberg précoce	20.8.26
Dabrovice	7.8.26	Fellenberg	25.8.26
Reine Claude	10.8.26	Jojo	2.9.26
Mirabelle	mi-août	Tophit	6.09.26

COMMENT SAVOIR SI MES FRUITS SONT MÛRS ?

La couleur : c'est le critère principal pour la maturité. Attention de ne pas cueillir lorsque la couleur est trop avancée au risque de perdre en qualité lors de la conservation.

Le goût : le meilleur baromètre est le goût. Prenez un fruit et goûtez-le. S'il est bon, sucré et répond aux exigences gustatives, vous pouvez cueillir. Si vous avez un goût âpre ou d'amidon en bouche, il faudra attendre quelques jours et re-goûter.

La tenue sur les arbres : si les fruits sont faciles à cueillir, ou que vous avez des fruits qui commencent à tomber, souvent en poire, la récolte peut alors débuter.

Le croquant : ne cueillez pas vos fruits trop tard. Il faut que vos poires et vos pommes soient croquantes et vos fruits à noyau aient de la mâche pour assurer une bonne conservation.

Un conseil, faites toujours vos observations de chaque côté de vos arbres. Les récoltes sont toujours plus avancées du côté sud des arbres.

CONSIGNES DE CUEILLETTE

Voici quelques rappels pour une bonne cueillette et un bon entreposage :

- Ramasser les fruits en 2 ou 3 passages pour récolter à maturité optimale.
- Eviter de cueillir sous la pluie ou des fruits mouillés (surtout pour les fruits jaunes)
- Déposer les fruits abimés, véreux ou tombés dans une caisse à part, pour les consommer en premier.

DURÉE DE CONSERVATION : CONSEILS ET DURÉE

Pour optimiser la conservation de vos fruits, voici quelques conseils :

- Stocker le plus rapidement possible dans un endroit frais, sec, sombre et ventilé.
- Stocker et étiqueter séparément chaque variété.
- Eliminer régulièrement les fruits malades ou abimés
- Si possible, laisser un espace entre chaque fruit pour le stockage.

Les **petits fruits** ne se conservent généralement qu'entre 2 et 3 jours au frigo. Il faut donc rapidement les consommer ou les transformer.

Les **pruneaux** eux se conservent 1 ou 2 semaines au frigo.

La durée de conservation des pommes et poires est dépendante de la qualité des fruits à la récolte et des conditions de conservation. Elle peut être de **quelques semaines à quelques mois** pour les pommes à croquer, jusqu'à 8 mois pour les pommes à cuire.

Voici des tableaux récapitulatifs des durées de conservation pour les pommes et poires en frigo. Pour le stockage en cave, la température généralement visée est d'environ 12°C.

POMMES

	Température	AN
	°C	Durée mois
ARIANE (COV)	0 à 1	3 à 4
BELCHARD® CHANTECLER (COV)	2 à 3	5
BELLE DE BOOSKOOP et mutants	3 à 5	5
BRAEBURN	0 à 1	5
CAMEO® CAUDLE (COV)	0 à 1	5
CORAIL® PINOVA (COV)	0 à 1	5
COX'S ORANGE PIPPIN et mutants	3 à 4	4 à 5
DELICIOUS ROUGE et mutants	0 à 1	4 à 5
ELSTAR et mutants	1 à 2	3 à 4
FUJI et mutants	0 à 1	7
GALA et mutants	1 à 2	3 à 4
GOLDEN DELICIOUS et mutants	0 à 1	6
GRANNY SMITH et mutants	0 à 1	5
HONEY CRUNCH® HONEYCRISP (COV)	3 à 4	6
IDARED	2 à 4	5
JONAGOLD et mutants	0 à 1	4 à 5
MELROSE et mutants	0 à 3	4 à 6
PINK LADY® CRIPPS PINK (COV)	2 à 3	4 à 5
REINE DES REINETTES et mutants	4	3 à 4
REINETTE DU CANADA et mutants	3 à 4	4 à 5
RUBINETTE® RAFZUBIN (COV)	2 à 4	4 à 5
SUNDOWNER® CRIPPS RED (COV)	0 à 1	3
TENTATION® DELBLUSH (COV)	0 à 1	4 à 5

POIRES

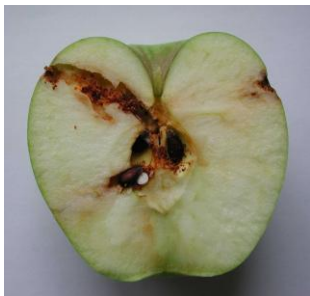
	Température (1)	AN
	°C	Durée en mois
ABBÉ FETEL	-1 à -0,5	4 à 5
ALEXANDRINE DOUILLARD	-1	1 à 2
ANGÉLYS (COV)	-1 à 0	4 à 5
BEURRÉ BOSC	-1	3 à 4
BEURRÉ HARDY	-1	2 à 3
CONFÉRENCE	-1 à 0	5 à 6
DOYENNÉ DU COMICE	-0,5 à 0	4 à 5
DR JULES GUYOT	-1	2 à 3
LOUISE BONNE D'AVRANCHES	0	4 à 5
PACKHAM'S TRIUMPH	-0,5 à 0	7 à 8
PASSE CRASSANE	-1 à 0	5 à 6
WILLIAMS	-1	2 à 3

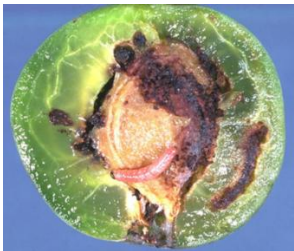
(1) température mesurée à cœur de fruit.

Contrôles durant la récolte

C'est le meilleur moment pour contrôler ses fruits et arbres afin de déterminer si des ravageurs et maladies étaient présents cette année sans que vous ne le sachiez.

Voici quelques ravageurs et maladies importants en verger. Le seuil correspond au nombre de fruit touchés sur 100 fruits pour vous rendre compte de la gravité de l'attaque. Ce seuil vous aide également à vous faire une idée de la pression d'insectes et maladies qui seront présents l'année prochaine dans votre verger. En effet, plusieurs larves d'insectes passent l'hiver sous l'écorce et sortiront de leur diapause en printemps prochain.

RAVAGEURS/MALADIES	DESCRIPTION	SEUIL
Tavelure 	Tâches noires liégeuses sur fruits et aussi sur feuille. En cas de très forte pression on peut avoir des craquelures de l'épiderme. Lutte : En automne-hiver : enlever les feuilles atteintes et favoriser leur dégradation avec un broyage et un apport d'urée.	10 % (des fruits)
Hoplocampe 	Cicatrice en forme de spirale sur l'épiderme des fruits. Dégât secondaire du ravageur. Le principal dégât à lieu sur jeune fruit, au printemps avant la chute prématurée des fruits lors de la nouaison. Lutte : Application de Quassan (extraits de plante), au printemps juste après la floraison.	5 %
Carpocapse des pommes et poires 	Galeries remplies de déjections, pépins et cavité carpellaire attaqués. Lutte : Après la floraison, pose de diffuseur de confusion et application de virus biologique spécifique pendant l'été. Dès septembre : posage de bande gluante et de carton ondulé. <i>Voir bulletin N°3 pour + d'infos.</i>	5 %

Petite tordeuse 	Galerie sans déjections, accès à la galerie en forme de spirale, pépins en général pas attaqués. Parfois 1-2 trous de sortie près du trou de forage. Lutte : Lutte conjointe au carpocapse	5 %
Tordeuse de la pelure, Capua 	La pelure est grignotée en forme de petits trous. Lutte : Après la floraison, pose de diffuseur de confusion, et application de virus biologique spécifique pendant l'été.	5 %
Punaises 	Déformation des fruits possible en été notamment en poire avec la punaise diabolique (<i>Halyomorpha halys</i>), avec un noyau liégeux au centre des cavités. Lutte : mise en place de filet alt'Carpo.	20 %
Mineuse cerclée 	Mines circulaires sur les feuilles. A l'intérieur de la mine, on aperçoit des cercles concentriques de déjections et parfois la larve. Lutte : Application de Quassan (extraits de plante), en été.	En moyenne plus de 3 mines par feuilles
Pou de San José 	Dégâts de forme ronde avec des cernes rouges en particulier vers l'œil de la pomme. Lutte : huile minérale à la sortie d'hiver.	Présence
Carpocapse des prunes 	De la gomme apparait sur les fruits. La larve se développe à l'intérieur et les fruits deviennent mous. Lutte : poser des diffuseurs après la floraison. Arrosage de nématodes entomopathogènes et posage de bande collantes dès septembre pour stopper les larves qui voudraient nicher sous l'écorce.	5 %

Pucerons cendrés du pommier 	Provoque des déformations sur les fruits et les fruits peuvent être nanifiés, souvent localisé sur les pousses les plus touchées du verger. Lutte : Aspersions d'acide gras naturel (huiles) sur les pucerons.	10-15 % de pousses attaquées
--	---	---

LUTTE CONTRE LE CARPOCAPSE DU NOYER ET DU POMMIER

Les larves de carpocapse descendent se réfugier, en fin de cycle pour l'hiver, dans un cocon soyeux tissé dans les anfractuosités du tronc ou dans divers abris sur le sol. C'est lors de cette migration que les larves vont être piégées.

Pour ce faire, on utilise des bandes de carton ondulé que l'on fixe autour des troncs d'arbres afin de capturer les larves diapausantes de *Cydia pomonella*, le carpocapse des pommes, des poires et des noix.

L'élimination des larves en fin de saison permet de réduire le nombre d'adultes apparaissant dans les parcelles au printemps suivant et limite par conséquent les dégâts causés aux fruits en saison. Les bandes servant de piège se fixent sur les troncs dès maintenant et doivent être retirées et brûlées avant la fin de l'automne, alors que les larves s'y sont réfugiées.



Carton ondulé qui piège les larves croyant se trouver sous l'écorce

Récolte des noix et noisettes

La récolte demande une préparation de la parcelle en amont, qu'elle soit manuelle ou mécanisée. Il est conseillé de tondre ou broyer le pied des arbres quelques jours avant la récolte. Ceci permet de raccourcir l'herbe et faciliter le soufflage sous les lignes ainsi que de broyer les fruits qui auraient chuté précocement. Ceux-ci ne sont pas consommables car remplis de vers ou de pourriture. Cette étape permet de faciliter le triage après récolte et de limiter le risque de maladies pour l'année suivante.

La récolte doit se dérouler rapidement (moins de 24h) entre la chute de la noix/noisette et la mise au séchage. Qu'elle soit manuelle ou mécanique, il est nécessaire de faire plusieurs passages de récolte, comme pour les pommes. Vous pouvez passer 2x/semaine et secouer l'arbre en ayant placé un filet sous l'arbre.



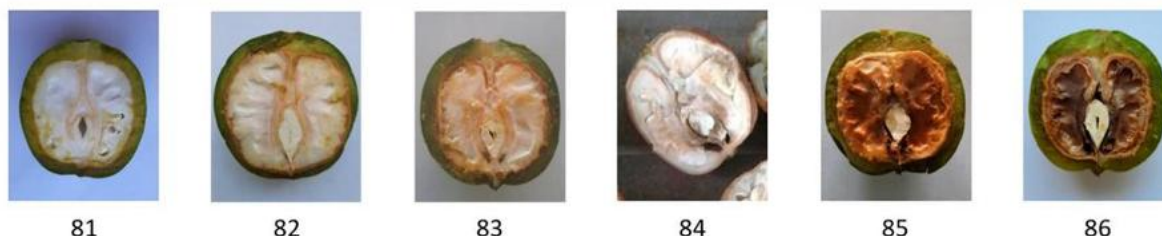
Récolte des noix avec filets.

Noix

Les noix sont arrivées à maturité lorsque :

- Le brou (partie verte externe) se fissure et laisse apparaître la noix.
- La cloison qui sépare les deux cerneaux est entièrement brune.
- Le cerneau se décolle facilement de la coque.

Voici les différents stades de maturité de la noix, vous pouvez récolter vos noix lorsqu'elles ont au moins atteint le stade 86. Il faut vraiment que le brou s'ouvre.



Différents stades de maturité de l'échelle BBCH du noyer commun

Il est également nécessaire de trier et laver les noix avant le séchage. Cela doit se faire le jour même de la récolte afin de garder des noix de qualité.

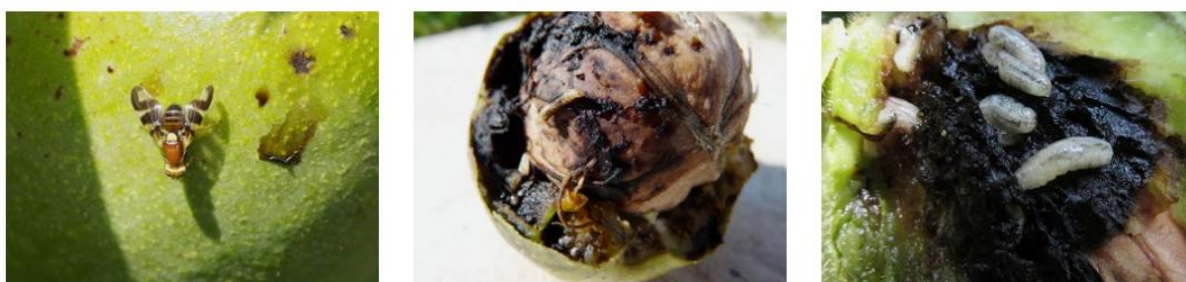
Vient ensuite le séchage, cette étape varie entre deux et cinq jours selon les variétés. Cela peut être fait à l'air, au four ou dans des machines spécialisées. Les noix sont considérées comme

sèches lorsque la cloison des cerneaux est cassante et que les fils de la brou sont encore présents autour de la coque.

Les noix se conservent des années une fois sèches.

RAVAGEUR PRINCIPAL DES NOIX : LA MOUCHE DU BROU DU NOYER

Cette mouche ne forme qu'une génération par an, les œufs sont pondus dans le péricarpe vert (= brou = partie charnue verte qui enveloppe la coquille), vers la mi-août et les larves éclosent au bout de 5 jours. Elles grandissent en se nourrissant à l'intérieur de la noix et la quittent 3 à 5 semaines plus tard. Elles peuvent hiverner dans le fruit ou dans le sol. L'année d'après la larve attaquera le même arbre que celui attaqué cette année.



Mouche du brou du noyer et dégâts

Méthodes de lutte :

- Suspendre à la fin juin des pièges collants jaunes pour contrôler les vols des mouches.
- Dès le début des vols, recouvrir le sol avec un filet à mailles fines pour éviter l'envol au sol des mouches après leur éclosion.
- En septembre-octobre, couvrir le sol sous l'arbre avec une couverture qui recueillera les fruits tombés contenant les larves afin qu'elles ne s'échappent pas.
- Ramasser + détruire les fruits tombés avant que les larves ne quittent le péricarpe
- Asperger les noix avec du kaolin ou du talc pour éviter que la mouche n'y pondre ses œufs. Dose : 32kg/ha.

NOISETTES

Les noisettes sont arrivées à maturité lorsqu'elles chutent de l'involucre.



Photo prise le 7.9.26



Photo prise le 15.9.26

Les premières récoltes ont débuté la première semaine de septembre et continuent encore maintenant. Comme vous le voyez sur les deux images en dessus, toutes les noisettes ne se sont pas prêtes en même temps.

Pour la récolte vous pouvez tendre des filets sous vos noyers de sorte que les noisettes tombent dessus. Elles peuvent attendre au sol et on peut donc les récolter en un seul passage.

Au niveau industriel, les noisettes sont brossées pour enlever tout résidu, lavées, triées puis séchées. Vous pouvez vous contenter d'un brossage et d'un séchage. Pour ce faire, étaler vos noisettes sur une grande surface et laissez-les sécher à l'air libre.

Vos noisettes, une fois sèches, se conservent plusieurs années.

Vous noterez également sur vos arbres le développement des fleurs mâles, appelées chatons. Ils se forment en fin d'été et fleuriront de décembre à mars. *Cercle bleu sur la photo.*

Les futures fleurs femelles sont aussi en train de se former. Elles s'ouvriront de janvier à mars. *Cercle rouge sur la photo.*



Opérations au verger

La fin de l'été se fait sentir et l'automne approche, il est donc temps de réaliser plusieurs travaux.

Une fois vos récoltes terminées. Veillez à la propreté sanitaire du verger. Ramassez les fruits tombés au sol, ou momifiés sur l'arbre. Ces fruits peuvent abriter des spores de maladies fongiques ou des larves d'insectes ravageurs. Brûlez-les ou jeter les à la poubelle mais pas au compost.

Pour réduire la pression de ravageurs l'année prochaine, vous pouvez poser des bandes de glu sur le tronc pour éviter que les larves aillent se réfugier sous l'écorce. Si vous aviez posé des bandes de cartons ondulés, enlever-les et vérifiez les larves qui s'y trouvent. Début octobre vous pourrez brûler ce carton.

Pour la taille de vos arbres à noyaux, veillez à effectuer une taille d'entretien douce. Enlevez les branche cassées, mortes, qui se croisent. C'est la période où la sève descend de l'arbre et produit de la gomme qui facilite la cicatrisation avant les grands froids.

Plantation : Il est trop tôt pour planter vos futurs arbres fruitiers. Néanmoins il est intéressant de déjà se renseigner sur les variétés qui vous intéressent. [Voir bulletin 1](#)

Pour la plantation des fraises, il est encore temps.



LIENS UTILES

Pour toutes les matières actives et produits homologués en arboriculture, se référer à :

<https://www.psm.admin.ch/fr/produkte>

Le guide phytosanitaire arboricole peut être consulté en ligne ou téléchargé ici :

<https://www.agroscope.admin.ch/agroscope/fr/home/themes/production-vegetale/arboriculture/recommandations-phytosanitaires.html>

Sur le site d'Agrométéo, un suivi journalier des risques liés aux maladies et ravageurs :

www.agrometeo.ch

Fiche technique : entretien d'un verger basse tige (Fibl) :

<https://www.fibl.org/fileadmin/documents/shop/1221-entretien-verger-basse-tige.pdf>

Revendeur suisse de produits phytosanitaires autorisés en agriculture biologique

https://www.biocontrol.ch/fr_bc

RAPPEL

L'utilisation de produits ou de procédés mentionnés dans ce bulletin n'engage d'aucune manière la responsabilité de l'Union Fruitière Lémanique. Lors d'une utilisation de produits de traitement, respecter scrupuleusement les indications du fabricant qui figurent sur l'étiquette.

Lors de pulvérisations phytosanitaires (produits biologiques ou non) la protection de l'utilisateur (combinaison de traitement, masque, lunettes et gants) est indispensable.

Avec nos meilleures salutations,

L'équipe de l'Ufl

CONTACTS

Union fruitière lémanique
Avenue de Marcelin 29, 1110 Morges
info@ufl.ch / 021 802 28 42

BONUS : TARTE AUX POMMES FAÇON CRUMBLE

Ingrédients

Pour la pâte sablée

- 120 g de beurre mou
- 240 g de farine
- 4 c. à soupe de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- Environ 5 cl d'eau

Pour la compotée de pommes

- 6 belles pommes (Boskoop, Golden, Braeburn, Envy...)
- Cannelle, selon votre goût
- Quatre-épices, selon votre goût
- 1 c. à soupe de miel

Pour le crumble

- 100 g de beurre mou
- 150 g de farine
- 50 g de poudre d'amande ou de noisette
- 4 c. à soupe de sucre en poudre
- Cannelle, selon votre goût
- 1 pincée de sel

Étapes de préparation

1. Préparer la pâte sablée

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et le sel. Ajouter le beurre mou et travailler la préparation du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture sableuse.

Ajouter progressivement l'eau et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène, sans trop la travailler.

Étaler la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé, puis la déposer dans une tourtière. Foncer les bords et placer le fond de tarte au réfrigérateur pendant la préparation de la garniture.

2. Préparer la compotée de pommes

Éplucher les pommes, retirer le cœur et les couper en petits dés d'environ 1 cm.

Déposer les dés de pommes dans une casserole et les faire revenir à feu doux. À mi-cuisson, ajouter le miel, la cannelle et le quatre-épices selon votre goût.

Laisser cuire doucement en mélangeant régulièrement, jusqu'à ce que les pommes soient tendres, tout en conservant une certaine texture. Elles ne doivent pas se transformer en purée.

Préchauffer le four à 200 °C.

3. Préparer le crumble

Dans un saladier, mélanger la farine, la poudre d'amande ou de noisette, le sucre, la cannelle et le sel.

Ajouter le beurre mou et mélanger du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture sableuse et irrégulière.

4. Montage et cuisson

Sortir le fond de tarte du réfrigérateur et répartir uniformément la compotée de pommes sur la pâte.

Recouvrir généreusement de crumble.

Enfourner à 200 °C pendant 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que le crumble soit bien doré et que les bords de la tarte soient joliment colorés.

5. Dressage

Servir la tarte tiède, accompagnée d'une boule de glace à la vanille, d'un peu de chantilly ou d'une quenelle de crème double.

