

SAVOUREZ UN PLAISIR INIMITABLE !



Bienvenue en NORMANDIE GOURMANDE

La Normandie est un mariage de passions gourmandes et de produits de grande qualité. Terre d'élevage et de maraîchage par excellence, la Normandie allie saveurs des herbes et parfums de la mer avec ses quelques 600 km de côtes de la Baie du Mont-Saint-Michel jusqu'au pied du Tréport.

Entre terre et mer, tradition et modernité, humilité et esprit de curiosité voyagent au cœur de la Normandie gourmande et découvrent les trésors de notre région : produits laitiers, viandes et charcuterie, poissons et coquillages, fruits et légumes, produits cidricoles, produits sucrés et céréaliers...

saveurs-de-normandie.fr
normandie-tourisme.fr
normandie-gourmande.com



Repère de confiance et d'authenticité depuis 2003, la marque **Saveurs de Normandie** s'engage autour de **valeurs** essentielles, piliers de son cahier des charges :

- L'ORIGINE** : Des produits traditionnels ou innovants, fabriqués en Normandie privilégiant des matières premières normandes.
- LA QUALITÉ** : Des produits élaborés selon un savoir-faire et de bonnes pratiques de fabrication.
- LE GOÛT** : Des produits dégustés, testés et appréciés par les consommateurs.
- L'ENGAGEMENT SOCIÉTAL** : Des entreprises de proximité, porteurs de liens et porteurs d'emplois agricoles et agroalimentaires sur le territoire.

En choisissant les produits agréés **Saveurs de Normandie**, retrouvez toute la richesse alimentaire d'une région tournée vers la qualité, la diversité et l'équilibre, pour vivre des moments gourmands, sains et variés. Marque contrôlée par un organisme indépendant.

saveurs-de-normandie.fr

Les Coques de Cabourg
Un savoir de qualité

Le trompe l'œil normand et gourmand

23, avenue de la Mer, Cabourg
02 31 26 55 29

www.lescoquesdecabourg.fr

CALVADOS ET POMMEAU BUSNEL
DEPUIS 1820

Découvrez les secrets du Calvados en visitant la Distillerie BUSNEL à travers la salle de distillation Pays d'Auge, les chais de vieillissement... La visite se termine au cœur de notre boutique par la dégustation de nos références prestigieuses.

Ouvert de 10h - 12h 30 / 14h 30 - 18h 30
Tous les jours de mars à mi-novembre
Les week-end et vacances scolaires de mi-novembre à fin décembre

Visites :

Route de Lisieux - 27260 Cornelles
Tél. +33 (0)2 32 57 00 00 - Fax +33 (0)2 32 42 29 33
www.distilleriebusnel.fr

L'ABSU D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

Le Manoir DU BOCCAGE

Huile vierge de colza
Fabriqué en Normandie

Rue de la ZI - Passais-la-Conception
61350 PASSAIS VILLAGES
Tél : 06 33 40 05 39
Mail : sarl.norhuil@orange.fr
www.norhuil.com

VENTE EN DIRECT
Horaire d'ouverture
Du lundi au vendredi de 9h-12h et 14h-18h

Fabrique moi un Bonbon

- Confiserie
- Chocolaterie
- Biscuiterie

FABRICATION ARTISANALE

02 31 91 17 53
23, bis route de Paris
14370 Vimont
fabriquemoiunbonbon@orange.fr

Nous vous accueillons du mardi au samedi de 9h00 à 19h00 sans interruption

Retrouvez-nous sur

www.fabriquemoiunbonbon.com

MAISON LEMÉTAIS
Le Havre Torréfacteur depuis 1945...

Café, thé, chocolat, vaisselle...

site : www.cafeslemetais.fr

Le bonheurs c'est dans la bûche en sucre ou dans un pain de 5 à 15 kg le vendredi de 9h à 17h
48, rue François Maitre 76000 Le Havre. Visite de la torréfaction sur rendez-vous

Pat'Relle
Depuis 1852

MAGASIN D'USINE
Vente de confiseries & aides culinaires

Les mercredis et vendredis

Horaires HIVER : 15h-17h
Horaires ÉTÉ (01/07 au 11/09) : 14h-17h

Zone artisanale, Chemin de Trouseauville - 14610 HOULGATE -
Tél : 02 31 28 85 83 - 384 726 600 RCS Lateur

Biscuiterie en Normandie
DEPUIS 1909

Biscuiterie l'Abbaye

Atelier de fabrication & Magasin d'usine
Route du Val - 6700 Lunay Abbaye
Ouvert du lundi au vendredi : 9h-19h30 et le samedi : 10h-19h30
Du 07/07 au 31/08/20 : 8h30-19h et 13h30-19h30.

Calvados - nous guidons au cœur de nos ateliers, vers l'authenticité de chaque étape de la Biscuiterie l'Abbaye
Sur réservation : 02 33 30 64 74

Boutique Sagnettes de l'Esne (61)
Rue des Carreaux - 61400 Sagnettes de l'Esne
Ouvert tous les jours : 10h-19h et 16h-19h. Réservations conseillées : 02 33 65 81 54

Boutique Granville (50)
20, Rue de Commerce - 50400 Granville. Ouvert tous les jours : 10h-19h30 et 14h30-19h30. Hors saison, nous sommes : 02 33 49 24 61

Boutique en ligne
Stephane Carbone Restaurant
Caen (14)
www.biscuiterie-abbaye.com

LA FROMAGERIE DE JORT

VENTE DIRECTE DE CAMEMBERTS DE NORMANDIE
MOULÉS MANUELLEMENT À LA LOUCHE

et autres produits du terroir

8 rue du marché - 14170 Saint-Pierre-sur-Dives
Dimanche et lundi : 9h30 / 13h
Jeudi, vendredi et samedi : 10h / 13h et 14h / 19h
Tél : 02 31 90 50 69

boutique.jort@gmail.com / https://www.routesdesfromagesdenormandie.fr

Recettes

CROUSTILLANT DE BŒUF AU CAMEMBERT, TARTARE DE POMME ET NOISETTES

Ingredients :
• 500 g de bœuf normand
• 1 de Camembert de Normandie AOP
• 4 feuilles de brick
• 1/2 de pomme Granny Smith
• 25 g de noisettes hachées
• 150 g de gelée de cidre
• 100 g de moutarde
• 1 cuillère de moutarde à l'ancienne
• 50 g de roquette
• 50 g de mayonnaise d'Isigny Label Rouge
• Sauce anglaise, ciboulette, coriandre, vinaigre de cidre

Déroulé :
Tailler en brunoise 250 g de bœuf et le Camembert, mélanger avec un trait de sauce anglaise, de la ciboulette. Assaisonner, mélanger, réaliser des nems avec les feuilles de brick et réserver.
Tailler en brunoise le reste du bœuf et la Granny Smith, mélanger avec la noisette, de la coriandre, une cuillère de vinaigre de cidre, du tabasco et assaisonner.
Mélanger 100 g de gelée de cidre la moutarde, une cuillère de vinaigre de cidre, assaisonner et émulsionner au mixer plongeur.
Faire frire les nems 3 min, dresser le tartare dans un cercle, la roquette, des copeaux de mimolette, la vinaigrette et les nems.

Accord cidricole : Cidre du Perche AOP

Freddy Pomeroy
Hôtel de France
Mortagne au Perche (61)

Saveurs DES VIANDES
QUALITÉ ET TRAÇABILITÉ

Terre d'élevage par excellence, grâce à la richesse de ses herbages, la Normandie est à l'origine de produits de qualité : viandes bovines, ovines, volailles de Normandie, lapins... ainsi qu'une variété de spécialités renommées : andouille de Vire, boudin noir de Mortagne, jambon du Cotentin, saucisson du marin, tripes à la mode de Caen, canard de Rouen...

Ingredients :
• 4 escalopes de porc normand de 100 g
• 50 g de chapelure
• 40 g de graines de lin dorées
• 4 œufs
• 400 g de légumes Normands cuits au choix (carottes, pois...)
• 20 cl de crème liquide de Normandie

Déroulé :
Mixer les graines de lin, les ajouter à la chapelure. Passer les escalopes dans l'œuf battu puis dans le mélange lin/chapelure... Les poser sur une plaque de cuisson allant au four.
Disposer les légumes dans des ramequins beurrés. Mélanger les œufs et la crème, assaisonner, verser sur les légumes puis faire cuire au bain-marie pendant 30 min à 160°C.
Cuire les escalopes au four 10 min à 180°C.
Pour le dressage, démoluer les filets et déposer l'escalope à côté.

Accord cidricole : Cidre IGP Normandie brut

Alain Hauchecorne
Hôtel de France
Collège Ronchoyelles
Boivève (76)

interbe-normandie.fr
fgm.fr

Recettes

CIVET DE HOMARD AU CIDRE NORMAND

Ingredients :
• 2 homards de Normandie
• 2 échalotes
• 40 cl de Cidre Pays d'Auge AOP
• 10 g de gingembre frais
• 50 g de fenouil
• 200 g de beurre d'Isigny AOP
• 1 pomme de Normandie

Déroulé :
Cuire les homards 4 min au court bouillon, les égoutter, retirer la tête et réserver le reste au frais.
Ciseler les échalotes, émincer le fenouil, le gingembre et la pomme. Concasser par personne, suer à l'huile d'olive et au beurre, ajouter l'échalote, le fenouil, le gingembre, la pomme, déglacer au cidre et cuire 20 min.
Filtrer le jus, réduire et monter au beurre.
Décoquetter les queues de homard, rôti 10 min à 120°C, servir une demi-queue par personne et napper de sauce. Accompagner d'une salade de saison et quelques tranches de pommes.

Accord cidricole : Cidre Cotentin AOP

William Bouquet
Auberge de la Pomme
Les Damps (27)

Trésors DES MERS ET DES RIVIÈRES
FRAÎCHEUR ET DIVERSITÉ

La Normandie, c'est 600 km de côtes pour une pêche fructueuse : harengs, soles, mulets, bars, turbots, merlans, maquereaux... C'est la première région productrice de coquilles Saint-Jacques (Label Rouge depuis 2002) mais aussi de bulots (de Granville IGP) et de produits conchylicoles (moules et huîtres avec ses 4 crus renommés : Côte Ouest, Isigny, Saint-Vaast et Côte de Nacre).

Ingredients :
• 200 g de spaghetti
• 400 g de filet de merlan des côtes normandes
• 2 cl de jus de seiche
• 10 g de saumon
• 1 carotte de Créances
• 20 g de beurre de Normandie
• 10 cl de Purée Domfront AOP
• 1 échalote
• 5 cl de crème liquide

Déroulé :
Disposer le merlan en tranches sur une plaque préalablement huilée, saler et poivrer. Réserver au réfrigérateur.
Éplucher et ciseler finement l'échalote. Faire revenir dans une sauteuse avec le poivre. Incorporer progressivement, le beurre découpé en petits morceaux, en émulsionnant à l'aide d'un fouet. Incorporer les saumons grossièrement hachés. Assaisonner. Réserver à 40°C le beurre blanc à couvrir, dans un bain-marie.
Éplucher la carotte, canneler puis mettre à cuire. Après cuisson, tailler en fines rondelles et réserver dans une assiette.
Faire cuire les spaghetti. Faire cuire le merlan à 200°C pendant 6 à 8 min. Conserver au chaud. Dissoudre l'encroûte de seiche dans un peu d'eau, puis l'incorporer dans les spaghetti.
Mettre une portion de spaghetti dans le centre de l'assiette, placer le merlan au centre, napper de sauce et ajouter les carottes.

Accord cidricole : Purée Domfront AOP

Stephane Eon
et Jérôme Selsace
Collège François Dollo
L'Église (61)

normandiefracheurmer.fr
huites-normandie.com

Recettes

LA POMME TATIN DE NORMANDIE

Ingredients :
• 100 g de farine
• 150 cl de beurre de Normandie
• 60 g de sucre semoule
• 25 g de jus de cidre
• 1/2 pomme de Normandie
• 3 g de levure en poudre
• 1 g de fleur de sel
• 50 g de pommes de Normandie

Déroulé :
Mettre le beurre en pommade, puis y ajouter dans un saladier le sucre semoule, la farine, la levure en poudre, le jus de cidre et les graines de vanille. Bien mélanger à la spatule, incorporer les jaunes d'œufs et laisser reposer 20 min au frais.
Abaisser la pâte au rouleau d'une épaisseur de 1,5 cm, découper des cercles de 6 cm de diamètre à l'emporte-pièce et cuire au four 10 min à 160°C. Réserver.
Garder 2 pommes pour le décor, éplucher et vider les pommes, découper en fine brunoise.
Dans une poêle, caraméliser les dés de pomme avec un peu de sucre jusqu'à ce qu'ils soient fondants. Vider et couper les 2 pommes restantes en 2, tailler des fines chips à la mandoline.
Dans l'assiette, placer un biscuit, monter 3 cm de pommes caramélisées à l'emporte-pièce et placer dessus un « bouquet » de chips de pommes enroulées. Servir aussitôt.

Accord cidricole : Cidre du Perche AOP

Stéphane Carbone
Stephane Carbone Restaurant
Caen (14)

Gourmandises DU PAYS
TRADITION ET MODERNITÉ

Les artisans et industriels normands proposent un éventail de spécialités délicieuses : gâchettes et sablés normands, chocolats, caramels (d'Isigny), médailles, confitures de fruits et de lait, miels divers et variés, ainsi que les sucres de pommes rouennaises, la célèbre Teurgoule (riz au lait à la cannelle) et l'inoubliable tarte normande.

Ingredients :
• 25 cl de crème liquide
• 20 g de sucre vanillé
• 2 pommes acidulées de Normandie
• 200 g de beurre d'Isigny AOP demi sel
• 6 sablés d'antan de l'Abbaye

Déroulé :
Mélanger la crème liquide et le sucre vanillé, verser dans un siphon, percuter 1 cartouche de gaz et mettre au frais.
Laver, éplucher, tailler les pommes en brunoise, poêler au beurre et réserver au frais.
Broyer 2 sablés au blender et concasser les 4 autres. Mélanger les sablés concassés et les pommes, répartir dans les verres, ajouter la crème au siphon et recouvrir de sable broyé.

Accord cidricole : Cidre du Perche AOP demi-sec

Pablo Ferreira
Lydie Jean Monnet
Mortagne au Perche (61)

Recettes

ESCALOPES DE PORC PANÉES AUX GRAINES DE LIN ET SON FLAN DE LÉGUMES

Ingredients :
• 4 escalopes de porc normand de 100 g
• 50 g de chapelure
• 40 g de graines de lin dorées
• 4 œufs
• 400 g de légumes Normands cuits au choix (carottes, pois...)
• 20 cl de crème liquide de Normandie

Déroulé :
Mélanger les graines de lin, les ajouter à la chapelure. Passer les escalopes dans l'œuf battu puis dans le mélange lin/chapelure... Les poser sur une plaque de cuisson allant au four.
Disposer les légumes dans des ramequins beurrés. Mélanger les œufs et la crème, assaisonner, verser sur les légumes puis faire cuire au bain-marie pendant 30 min à 160°C.
Cuire les escalopes au four 10 min à 180°C.
Pour le dressage, démoluer les filets et déposer l'escalope à côté.

Accord cidricole : Cidre IGP Normandie brut

Alain Hauchecorne
Hôtel de France
Collège Ronchoyelles
Boivève (76)

interbe-normandie.fr
fgm.fr

Recettes

TEMPURA DE BLANC DE POIREAUX DE CRÉANCES ET SON VERT EN CHIPS

Ingredients :
• 10 cl d'eau tiède
• 80 g de farine
• 6 g de levure
• 6 g de sel de table
• 3 g de sel
• 2 poireaux de Créances
• 15 cl d'huile de friture

Déroulé :
Blanchir les blancs de poireaux, puis les couper en rondelles assez épaisses. Bien égoutter et réserver. Assaisonner et refroidir.
Battre les feuilles de brick, couper chacune en 4, poser un peu de julienne de carottes et rouler en bonbon, cuire au four 10 min à 240°C.
Dans une casserole, faire suer l'échalote au beurre, ajouter le cidre, le fond de veau, laisser réduire. Ajouter le camembert paré en morceaux et la crème, mixer en fin de cuisson et assaisonner. Mixer le cerfeuil et la coriandre avec de l'huile de colza.
Dresser 2 bonbons dans chaque assiette, napper de sauce et ajouter un trait d'huile d'herbes.

Accord cidricole : Cidre de Normandie IGP brut

Eric Roy
Le Lien d'Or
Beaumont-le-Roger (27)

isigny-app.com
normandie.com
routesdesfromagesdenormandie.fr

Recettes

FILET DE MERLAN AUX PETITS LÉGUMES

Ingredients :
• 200 g de spaghetti
• 400 g de filet de merlan des côtes normandes
• 2 cl de jus de seiche
• 10 g de saumon
• 1 carotte de Créances
• 20 g de beurre de Normandie
• 10 cl de Purée Domfront AOP
• 1 échalote
• 5 cl de crème liquide

Déroulé :
Disposer le merlan en tranches sur une plaque préalablement huilée, saler et poivrer. Réserver au réfrigérateur.
Éplucher et ciseler finement l'échalote. Faire revenir dans une sauteuse avec le poivre. Incorporer progressivement, le beurre découpé en petits morceaux, en émulsionnant à l'aide d'un fouet. Incorporer les saumons grossièrement hachés. Assaisonner. Réserver à 40°C le beurre blanc à couvrir, dans un bain-marie.
Éplucher la carotte, canneler puis mettre à cuire. Après cuisson, tailler en fines rondelles et réserver dans une assiette.
Faire cuire les spaghetti. Faire cuire le merlan à 200°C pendant 6 à 8 min. Conserver au chaud. Dissoudre l'encroûte de seiche dans un peu d'eau, puis l'incorporer dans les spaghetti.
Mettre une portion de spaghetti dans le centre de l'assiette, placer le merlan au centre, napper de sauce et ajouter les carottes.

Accord cidricole : Cidre Cotentin AOP

Stephane Eon
et Jérôme Selsace
Collège François Dollo
L'Église (61)

normandiefracheurmer.fr
huites-normandie.com

Recettes

BONBONS DE CAROTTES DE CRÉANCES, CRÈME DE CAMEMBERT DE NORMANDIE AOP AUX HERBES

Ingredients :
• 4 carottes de Créances
• 30 g de miel de Normandie
• 1 de Camembert AOP de Normandie
• 10 cl de cidre Cotentin AOP
• 80 g de Beurre AOP d'Isigny
• 1 échalote ciselée
• 10 cl de crème liquide
• 2 feuilles de brick
• 10 cl de fond de veau
• Coriandre, cerfeuil, huile de colza

Déroulé :
Tailler les carottes en julienne, étuver avec 40 g de beurre dans une poêle avec un peu d'eau, lier au miel, assaisonner et refroidir.
Battre les feuilles de brick, couper chacune en 4, poser un peu de julienne de carottes et rouler en bonbon, cuire au four 10 min à 240°C.
Dans une casserole, faire suer l'échalote au beurre, ajouter le cidre, le fond de veau, laisser réduire. Ajouter le camembert paré en morceaux et la crème, mixer en fin de cuisson et assaisonner. Mixer le cerfeuil et la coriandre avec de l'huile de colza.
Dresser 2 bonbons dans chaque assiette, napper de sauce et ajouter un trait d'huile d'herbes.

Accord cidricole : Cidre Cotentin AOP

Eric Caillon
Groupe FMH
Agréaux (50)

normandiefracheurmer.fr
huites-normandie.com

Recettes

CROUSTILLANT DE LÉGUMES AU PONT-LÈVÊQUE

Ingredients :
• 1 petit Pont-Lévêque AOP
• 4 poireaux de Créances émincés
• 200 g de champignons émincés hachés
• 100 g de beurre d'Isigny AOP
• 8 feuilles de brick
• 2 échalotes ciselées
• 1 verre de cidre brut de Normandie IGP
• 100 g de crème fraîche d'Isigny AOP
• Sel, poivre

Déroulé :
Faire suer les poireaux avec les champignons au beurre, bien assaisonner.
Découper 2 bandes de 20 cm de longueur et de 10 cm de largeur dans les feuilles de brick, les badigeonner de beurre fondu puis les cuire sur un tube inox de 2,5 cm de diamètre environ, dans un four chaud à 180°C pendant 8 min.
Faire revenir les échalotes ciselées au beurre, verser le cidre et cuire.
Ajouter le Pont-Lévêque en morceaux et laisser fondre à feu très doux. Mixer, passer, porter à ébullition, rectifier l'assaisonnement.
Dresser un croustillant de brick garni de légumes et verser la sauce autour.

Accord cidricole : Cidre Cotentin AOP

Les Topes Rebelles
Groupe Pousgros
Caen (14)

Richesses DU LAIT
UNE NOTORIÉTÉ MONDIALE

Cette réputation solide se fonde sur une gamme exceptionnelle, notamment nos 6 produits d'Appellation d'Origine Protégée : Camembert de Normandie, Pont-l'Évêque, Livarot, Neufchâtel, Crème et Beurre d'Isigny et autres spécialités fromagères, ainsi que tous les desserts innovants : yaourts, desserts lactés, crèmes, laits fermentés...

Ingredients :
• 1 Camembert de Normandie AOP
• 2 poires
• 40 g de beurre d'Isigny AOP
• 1 c. à s. de Pomme de Normandie AOC

Déroulé :
Retirer le camembert de sa boîte et réserver cette dernière. Sans retirer la croûte, couper le camembert en disques égaux dans le sens de l'épaisseur. Réserver sur une assiette.
Faire fondre les 40 g de beurre dans une poêle à feu doux, puis ajouter les poires coupées en fines tranches. Faire suer légèrement, flamber et laisser refroidir.
Recouper le camembert en disposant les tranches de poires et le jus entre chaque disque de fromage.
Déposer le camembert dans sa boîte d'origine et le laisser s'affiner toute la journée à température ambiante en le retournant de temps en temps (repos 9h). Réserver au frais une heure avant de servir.

Accord cidricole : Poire de Normandie isigny-app.com
normandie.com
routesdesfromagesdenormandie.fr

Christophe Poivier
La Licorne Fromage
Lyon-la-Foret (27)

Recettes

Fraîcheur DU JARDIN
LE SAVOIR-FAIRE AU SERVICE DE L'INNOVATION

La Normandie apporte toute l'année une variété de fruits et légumes d'une fraîcheur et d'un goût exceptionnels : pommes, poires, salades, choux, poireaux, oignons, navets et carottes. Entre plaisir et équilibre, la Normandie c'est aussi des produits innovants : salades croquantes prêts à l'emploi, légumes prêts à cuire, soupes chaudes et froides, purées...

Ingredients :
• 10 cl d'eau tiède
• 80 g de farine
• 6 g de levure
• 6 g de sel de table
• 3 g de sel
• 2 poireaux de Créances
• 15 cl d'huile de friture

Déroulé :
Blanchir les blancs de poireaux, puis les couper en rondelles assez épaisses. Bien égoutter et réserver. Assaisonner et refroidir.
Battre les feuilles de brick, couper chacune en 4, poser un peu de julienne de carottes et rouler en bonbon, cuire au four 10 min à 240°C.
Dans une casserole, faire suer l'échalote au beurre, ajouter le cidre, le fond de veau, laisser réduire. Ajouter le camembert paré en morceaux et la crème, mixer en fin de cuisson et assaisonner. Mixer le cerfeuil et la coriandre avec de l'huile de colza.
Dresser 2 bonbons dans chaque assiette, napper de sauce et ajouter un trait d'huile d'herbes.

Accord cidricole : Cidre de Normandie IGP brut

Eric Roy
Le Lien d'Or
Beaumont-le-Roger (27)

isigny-app.com
normandie.com
routesdesfromagesdenormandie.fr

Recettes

DUBY NORMAND

1 cl de liqueur de pomme, 1 cl de Calvados AOC, 1 cl de Pommeau de Normandie AOC, 1 cl de jus de citron frais, 2 cuillères de purée de framboise, 3 cl de Cidre Cotentin AOC, 2 zestes de citron.

Verser la liqueur de pomme, le Calvados, le Pommeau, le jus de citron et la purée de framboise dans un shaker rempli de glace. Shaker fortement. Verser dans un verre et compléter avec le cidre. Disposer les zestes de citron.

Accord cidricole : Cidre Cotentin AOP

Eric Caillon
Groupe FMH
Agréaux (50)

normandiefracheurmer.fr
huites-normandie.com

Recettes

VERRINE DE NORMANDIE AUX SABLÉS D'ANTAN

Ingredients :
• 25 cl de crème liquide
• 20 g de sucre vanillé
• 2 pommes acidulées de Normandie
• 200 g de beurre d'Isigny AOP demi sel
• 6 sablés d'antan de l'Abbaye

Déroulé :
Mélanger la crème liquide et le sucre vanillé, verser dans un siphon, percuter 1 cartouche de gaz et mettre au frais.
Laver, éplucher, tailler les pommes en brunoise, poêler au beurre et réserver au frais.
Broyer 2 sablés au blender et concasser les 4 autres. Mélanger les sablés concassés et les pommes, répartir dans les verres, ajouter la crème au siphon et recouvrir de sable broyé.

Accord cidricole : Cidre du Perche AOP demi-sec

Pablo Ferreira
Lydie Jean Monnet
Mortagne au Perche (61)

Jus de pomme ET AUTRES BOISSONS DES PARFUMS SUBTILS

Les pommiers et les poiriers normands donnent naissance à des produits cidricoles prestigieux : les cidres frais et fruités (dont les AOP Pays d'Auge et Cotentin), le Poiré (dont le Poiré Domfront AOP), le Pommeau de Normandie AOC, les AOC Calvados, Calvados Pays d'Auge et Calvados Domfrontais, sans oublier les jus de pomme fermiers.

Accord cidricole : Cidre de Normandie IGP brut

Eric Caillon
Groupe FMH
Agréaux (50)

normandiefracheurmer.fr
huites-normandie.com

Recettes

MILLEFEUILLE DE CAMEMBERT DE NORMANDIE AUX POIRES

Ingredients :
• 1 Camembert de Normandie AOP
• 2 poires
• 40 g de beurre d'Isigny AOP
• 1 c. à s. de Pomme de Normandie AOC

Déroulé :
Retirer le camembert de sa boîte et réserver cette dernière. Sans retirer la croûte, couper le camembert en disques égaux dans le sens de l'épaisseur. Réserver sur une assiette.
Faire fondre les 40 g de beurre dans une poêle à feu doux, puis ajouter les poires coupées en fines tranches. Faire suer légèrement, flamber et laisser refroidir.
Recouper le camembert en disposant les tranches de poires et le jus entre chaque disque de fromage.
Déposer le camembert dans sa boîte d'origine et le laisser s'affiner toute la journée à température ambiante en le retournant de temps en temps (repos 9h). Réserver au frais une heure avant de servir.

Accord cidricole : Poire de Normandie isigny-app.com
normandie.com
routesdesfromagesdenormandie.fr

Christophe Poivier
La Licorne Fromage
Lyon-la-Foret (27)

Recettes

TEMPURA DE BLANC DE POIREAUX DE CRÉANCES ET SON VERT EN CHIPS

Ingredients :
• 10 cl d'eau tiède
• 80 g de farine
• 6 g de levure
• 6 g de sel de table
• 3 g de sel
• 2 poireaux de Créances
• 15 cl d'huile de friture

Déroulé :
Blanchir les blancs de poireaux, puis les couper en rondelles assez épaisses. Bien égoutter et réserver. Assaisonner et refroidir.
Battre les feuilles de brick, couper chacune en 4, poser un peu de julienne de carottes et rouler en bonbon, cuire au four 10 min à 240°C.
Dans une casserole, faire suer l'échalote au beurre, ajouter le cidre, le fond de veau, laisser réduire. Ajouter le camembert paré en morceaux et la crème, mixer en fin de cuisson et assaisonner. Mixer le cerfeuil et la coriandre avec de l'huile de colza.
Dresser 2 bonbons dans chaque assiette, napper de sauce et ajouter un trait d'huile d'herbes.

Accord cidricole : Cidre de Normandie IGP brut

Eric Roy
Le Lien d'Or
Beaumont-le-Roger (27)

isigny-app.com
normandie.com
routesdesfromagesdenormandie.fr

Recettes

BONBONS DE CAROTTES DE CRÉANCES, CRÈME DE CAMEMBERT DE NORMANDIE AOP AUX HERBES

Ingredients :
• 4 carottes de Créances
• 30 g de miel de Normandie
• 1 de Camembert AOP de Normandie
• 10 cl de cidre Cotentin AOP
• 80 g de Beurre AOP d'Isigny
• 1 échalote ciselée
• 10 cl de crème liquide
• 2 feuilles de brick
• 10 cl de fond de veau
• Coriandre, cerfeuil, huile de colza

Déroulé :
Tailler les carottes en julienne, étuver avec 40 g de beurre dans une poêle avec un peu d'eau, lier au miel, assaisonner et refroidir.
Battre les feuilles de brick, couper chacune en 4, poser un peu de julienne de carottes et rouler en bonbon, cuire au four 10 min à 240°C.
Dans une casserole, faire suer l'échalote au beurre, ajouter le cidre, le fond de veau, laisser réduire. Ajouter le camembert paré en morceaux et la crème, mixer en fin de cuisson et assaisonner. Mixer le cerfeuil et la coriandre avec de l'huile de colza.
Dresser 2 bonbons dans chaque assiette, napper de sauce et ajouter un trait d'huile d'herbes.

Accord cidricole : Cidre Cotentin AOP

Eric Caillon
Groupe FMH
Agréaux (50)

normandiefracheurmer.fr
huites-normandie.com

Recettes

DUBY NORMAND

1 cl de liqueur de pomme, 1 cl de Calvados AOC, 1 cl de Pommeau de Normandie AOC, 1 cl de jus de citron frais, 2 cuillères de purée de framboise, 3 cl de

