

Cocktail Pom d'Oz

RECETTE PROPOSÉE PAR L'INTERPROFESSION DES APPELLATIONS CIDRICOLLES - IDAC



Photo : Julien Boisard

- 3 CL DE CALVADOS AOC
- 2 CL DE POMMEAU DE NORMANDIE AOC
- 6 CL DE JUS DE POMMES NORMAND
- 1 TRAIT DE GRENADINE
- GLAÇONS

Dans un shaker :
Verser le Calvados, le Pommeau,
le sirop et le jus de pommes.

Shaker vigoureusement et verser
dans un verre type ballon.

Décorer de lamelles très fines de
pommes.

Sablés Neufchâtel Et Andouille de Vire

RECETTE PROPOSÉE PAR SAVEURS DE NORMANDIE



Photo : piment-oiseau.fr

- 75 G DE NEUFCHÂTEL AOP
- 100 G DE FARINE
- 50 G DE BEURRE D'ISIGNY AOP FROID
- 2 CUILLÈRES À SOUPE D'EAU FROIDE
- 50 G D'ANDOUILLE DE VIRE
- 1 PINCÉE D'HERBES DE PROVENCE SÈCHÉES
- 1 PINCÉE DE SEL

Couper le Neufchâtel en petits dés
et les mettre sur une petite assiette.
Entreposer au congélateur pour ne pas
que le fromage ramollisse pendant la
manipulation. Couper le beurre en petits
dés et le mettre dans un saladier avec la
farine, le sel et les herbes de Provence.

Mélanger du bout des doigts jusqu'à obtention d'une texture sablée. Ajouter
l'eau et amalgamer jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène. Couper
l'andouille de Vire en petits dés, les incorporer à la pâte, ainsi que le Neufchâtel.
Former un boudin et l'envelopper dans du film alimentaire. Laisser reposer
pendant 2h au frais. Préchauffer le four à 180°C. Couper le boudin de pâte en
tranches de 1 cm d'épaisseur environ. Les disposer sur une plaque à pâtisserie
tapissée de papier sulfurisé. Enfourner pour 15 min. À la sortie du four, laisser
refroidir sur une grille avant de déguster.

POUR PLUS DE SAVEURS LOCALES
À L'APÉRO, QUELQUES IDÉES "MINUTE"



Des légumes Normands croquants

CAROTTE DE CRÉANCES et LE CHOU-FLEUR à deeper
RADIS au BEURRE D'ISIGNY AOP
CHAMPIGNONS farcis au NEUFCHÂTEL AOP



Des fromages de Normandie onctueux

MIMOLETTE NORMANDE LABEL ROUGE en cubes
CAMEMBERT DE NORMANDIE AOP rôti
Planche des 4 FROMAGES AOP
CAMEMBERT DE NORMANDIE / LIVAROT / NEUFCHÂTEL / PONT-L'ÉVÊQUE



Des trésors des mers

HUÎTRES DE NORMANDIE crues ou cuisinées
POISSONS FUMÉS sur blinis
Toasts de TERRINES et RILLETTES DE LA MER
BULOT mayonnaise



Des charcuteries typiques

SAUCISSON DU MARIN
L'ANDOUILLE DE VIRE
TERRINES et RILLETTES DE CAMPAGNE sur toast



Des boissons rafraîchissantes

JUS DE POMMES et POIRÉS AOP DOMFRONT
CIDRES et CIDRE DE GLACE
ROSÉ, AOP COTENTIN, AOP PAYS D'AUGE, AOP PERCHE...
POMMEAU DE NORMANDIE et CALVADOS AOC
BIÈRES LOCALES
#AperoNormand

TRINQUONS LOCAL,
L'ÉTÉ A PLUS DE GOÛT !



TOUT L'ÉTÉ, DÉGUSTEZ DES RECETTES
DE COCKTAILS ET D'AMUSE-BOUCHES
À BASE DE PRODUITS 100% NORMANDS
ET PARTAGEZ LES VÔTRES !

apero-normand.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LA SANTÉ EN MANGEANT ET EN BOUGEANT - www.mangerbouger.fr



Emulsion de Bulot

RECETTE PROPOSÉE PAR NORMANDIE FRAÎCHEUR MER

Photo : Normandie Fraîcheur Mer



- 350 G DE **BULOTS DE LA BAIE DE GRANVILLE**
- 250 G DE **CRÈME LIQUIDE NORMANDE** OU DE **FROMAGE FRAIS**
- SEL FIN
- **POIVRE DU MOULIN** OU **MÉLANGE 5 BAIES**
- 1 ZESTE DE CITRON

Faire dégorger les bulots avec de l'eau et du gros sel, 1 à 2 heures, les rincer à l'eau plusieurs fois. Pour obtenir une chair tendre, les mettre en cuisson dans l'eau froide, avec l'assaisonnement, et porter à ébullition. À ébullition, laisser cuire 15-20 min, puis laisser refroidir dans l'eau de cuisson. Les décortiquer. Au couteau éminceur, hacher finement les bulots jusqu'à l'obtention d'une fine purée.

Ajouter, petit à petit, la crème liquide montée en chantilly, ou le fromage frais. Ajouter l'assaisonnement et le zeste de citron puis réserver au froid pendant 2 heures. Servir ensuite avec des toasts.

Cocktail Sweety Pomm

RECETTE CONSEILLÉE PAR L'ASSOCIATION DES BARMEN DE NORMANDIE



Photo : Julien Boisard

- 4 CL DE **POMMEAU DE NORMANDIE AOP**
- 0,5 CL DE **LIQUEUR DE POIRE**
- 1 SIROP DE VANILLE
- 1 CL DE **JUS DE POMMES**
- 5 CL DE **CIDRE DE NORMANDIE**

Dans un verre à vin rempli de glace verser 4 cl de Pommeau, 0,5 cl de liqueur de poire, 1 cl de sirop de vanille et 1 cl de jus de pommes.

Allonger de 5 cl de cidre.

Décorer d'une belle tranche de pomme.

Cocktail Spritz normand

RECETTE PROPOSÉE PAR L'ASSOCIATION DES BARMEN DE NORMANDIE



Photo : Julien Boisard

- DANS UN GRAND VERRE À PIED
- REMPLIR À MOITIÉ DE GLAÇONS
- PLACER 3 DEMI-RONDELLES D'ORANGE
- VERSER 5 CL D'APÉROL
- 15 CL DE **CIDRE DE NORMANDIE**
- REMUER

NB : ON PEUT AUSSI REMPLACER LE CIDRE PAR DU POIRÉ

Huîtres au Camembert

RECETTE PROPOSÉE PAR LE COMITÉ RÉGIONAL CONCHYLICOLE

- 4 **HUÎTRES DE NORMANDIE**
- 1 **CAMEMBERT DE NORMANDIE AOP**
- 20 G DE **BEURRE D'ISIGNY AOP**
- 2 CUILLERÉES DE **CRÈME ÉPAISSE**
- SEL, POIVRE

Ouvrir les huîtres, les décortiquer, réserver l'eau et les chairs et garder les coquilles. Faire pocher les huîtres 1 minute dans leur eau. Remettre une huître dans chaque coquille. Dans la casserole contenant l'eau des huîtres, y ajouter le camembert découpé en morceaux. Laisser fondre. Incorporer la crème pour obtenir une consistance lisse. Napper chaque huître de cette crème et assaisonner. Passer au grill du four. Faire gratiner quelques minutes. Servir très chaud.



Photo : David Arraez

Toast jambon fumé de la Manche et Pont-l'Évêque fondu

RECETTE PROPOSÉE PAR SAVEURS DE NORMANDIE



Photo : Freepik

Dans une casserole, faire fondre des petits morceaux de Pont-l'Évêque sur un feu doux, en remuant délicatement avec une cuillère en bois.

Préparer vos tranches de pain et monter vos bouchées dans cet ordre : pain / fromage fondu / jambon fumé et quelques feuilles de mâche.

Déguster !

- TRANCHES DE PAIN À TOAST
- TRANCHES DE **JAMBON FUMÉ DE LA MANCHE**
- 1 **PONT-L'ÉVÊQUE AOP** BIEN FAIT
- FEUILLES DE **MÂCHE DE NORMANDIE**

Cocktail sans alcool Virgin Apple Mojito

RECETTE PROPOSÉE PAR L'ASSOCIATION DES BARMEN DE NORMANDIE

DANS UN VERRE TYPE TUMBLER :

- PLACER UNE 10^{aine} DE FEUILLES DE MENTHE FRAÎCHE,
- 1 CL DE SIROP DE SUCRE DE CANNE OU 1 CUILLÈRE À CAFÉ DE SUCRE EN POUDRE,
- 2 CL DE JUS DE CITRON VERT,
- PILER LÉGÈREMENT LE TOUT,
- REMPLIR DE GLAÇONS
- PUIS COMPLÉTER AVEC DU **JUS DE POMMES PÉTILLANT**.



Photo : Julien Boisard