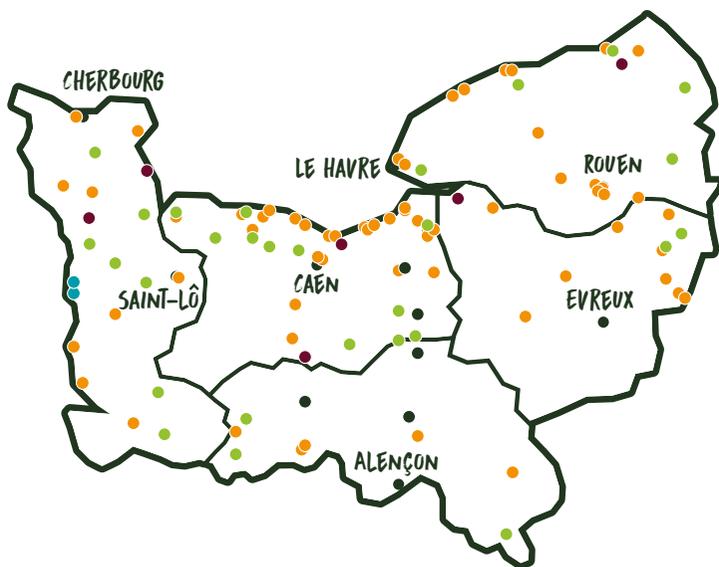


# Retrouvez la *carte interactive*

## DES ÉTABLISSEMENTS PARTICIPANTS

(BARS, RESTAURANTS, CAMPINGS, BOUTIQUES DE PRODUCTEURS...)

SUR [APERO-NORMAND.FR](http://APERO-NORMAND.FR)



Bars  
et Restaurants



Magasins de  
producteurs



Bars  
à coquillages



Fermes



Campings



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

**#AperoNormand**

## QUELQUES IDÉES

### « MINUTE »

#### POUR UN APÉRO NORMAND



##### *Des légumes croquants*

Carottes de Créances et chou-fleur à dipper,  
radis au beurre d'Isigny AOP,  
champignons farcis au Neufchâtel AOP



##### *Des fromages 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 cuites,  
poissons fumés sur blinis, toasts de terrines  
et rillettes de la mer, bulots mayonnaise



##### *Des charcuteries typiques*

Saucisson du marin, mini crocq, andouille de Vire,  
terrines et rillettes de campagne sur toasts



##### *Des spécialités*

Sablés apéritifs normands



##### *Des boissons rafraîchissantes*

Jus de pomme, poirés AOP Domfront,  
cidres Rosé, de Glace, AOP Cotentin, AOP Pays d'Auge,  
AOC Perche... Pommeau de Normandie et Calvados AOC,  
bières locales.

**#AperoNormand**



## CET ÉTÉ, LE LOCAL NOUS RÉGALE !



Photos : Normandie Frêcheur Mer - IDAC - Saveurs de Normandie - Adobe Stock - Maison Céricole de Normandie - Comité Régional de Conchyliculture - Asgard

**[apero-normand.fr](http://apero-normand.fr)**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
POUR VOTRE SANTÉ PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE.

**[WWW.MANGERBOUGER.FR](http://WWW.MANGERBOUGER.FR)**

## Cocktail Gourmandie

RECETTE PROPOSÉE PAR  
SAVEURS DE NORMANDIE

- 10 CL DE JUS DE POMME NORMAND
- 10 CL DE JUS DE POIRE NORMAND
- 2 CL DE SIROP DE CARAMEL

Dans un shaker, mettre le jus de pomme, le jus de poire et le sirop de caramel. Shaker énergiquement.

Verser dans un verre et ajouter de la glace pilée.

Déguster !



## Pocito

RECETTE PROPOSÉE PAR  
L'INTERPROFESSION  
DES APPELLATIONS CIDRICOLES

- 7 CL DE POMMEAU DE NORMANDIE AOC
- 2 CL DE JUS DE CITRON
- 5 CL DE TONIC
- GLAÇONS

Dans un grand verre type piscine ou whisky «grand format», incorporer successivement glaçons, jus de citron, Pommeau de Normandie.

Mélanger avec une cuillère, compléter au Tonic.

Mélanger à nouveau.

Déguster.



## Cocktail rosé à la framboise

RECETTE PROPOSÉE PAR  
LA MAISON CIDRICOLE  
DE NORMANDIE

- 20 CL DE CIDRE ROSÉ DE NORMANDIE
- 2 CL DE CRÈME DE FRAMBOISE
- 1/2 CITRON VERT
- 6 FEUILLES DE MENTHE
- 6 FRAMBOISES FRAÎCHES
- 3 GLAÇONS

Mettre les framboises au fond du verre, avec les feuilles de menthe et le jus du citron vert.

Ajouter la crème de framboise puis verser le cidre rosé.

Ajouter des glaçons et servir bien frais.

## Brochettes de moules croustillantes

RECETTE PROPOSÉE PAR  
COMITÉ RÉGIONAL DE CONCHYLICULTURE

- 36 MOULES DE BOUCHOT « NORMANDIE »
- 15 CL DE VIN BLANC SEC
- SEL, POIVRE
- 2 OEUFS
- 1 BOL DE FARINE
- 1 BOL DE CHAPELURE
- 1 L D'HUILE DE FRITURE

🍷 SAUCE AU YAOURT-CITRON-AIL

Nettoyer les moules et mettre dans un faitout avec le vin blanc. Saler, poivrer et couvrir. Porter à ébullition et maintenir la cuisson 5 min, en secouant le faitout. Laisser refroidir et ôter les coquilles des moules.

Rouler les moules dans la farine, puis les tremper dans les oeufs battus et enfin dans la chapelure. Les plonger délicatement dans l'huile de friture bien chaude pendant 2 min, ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes. Embrocher les moules sur des piques en bois. Déguster avec une sauce yaourt, citron et ail.



🍷 À déguster avec un poiré AOP Domfront

## Mini burgers au livarot AOP

RECETTE PROPOSÉE PAR  
FROMAGES AOP DE NORMANDIE

- 20 MINI PAINS BURGERS
- 1 LIVAROT AOP (FORMAT 3/4)
- 200G DE STEAK HACHÉ
- 3 CUILLÈRES À SOUPE DE VINAIGRE BALSAMIQUE
- 1 OIGNON ROUGE
- 8 TOMATES CERISES
- 8 FEUILLES DE SALADES

Émincer l'oignon rouge et le faire revenir à l'huile d'olive pendant 25 à 30 min à feu doux pour obtenir un confit d'oignons. Quand ils sont transparents, déglacer avec le vinaigre balsamique.

Faire cuire le steak haché à votre convenance et ajouter en fin de cuisson deux tranches de Livarot AOP. Placer le tout dans le pain à burger préalablement grillé et ajouter une tomate cerise coupée en deux et la salade.

Pour varier les plaisirs, faites le test avec du Neufchâtel, du Camembert de Normandie ou du Pont-l'Évêque AOP.



🍷 À déguster avec un cidre AOP Pays d'Auge

## Bulots panés sauce béarnaise

RECETTE PROPOSÉE PAR  
NORMANDIE FRAÎCHEUR MER

- 24 BULOTS
  - 2 FEUILLES DE LAURIER
  - SEL
  - 2 OEUFS
  - 1 PETIT BOL DE FARINE
  - 1 PETIT BOL DE CHAPELURE
  - HUILE DE FRITURE
- 🍷 SAUCE BÉARNAISE

Laver les bulots puis les plonger dans une casserole d'eau froide salée, avec le laurier.

Porter à ébullition puis cuire 30 min.

Egoutter et les décortiquer. Les passer dans la farine, puis dans les oeufs battus et enfin la chapelure.

Plonger dans un bain de friture avant de les égoutter. Servir avec la sauce béarnaise.



🍷 À déguster avec un cidre IGP de Normandie extra brut