

NORMANDIE fait maison



RECETTES DES CHEFS



NORMANDIE RAYONNANTE...

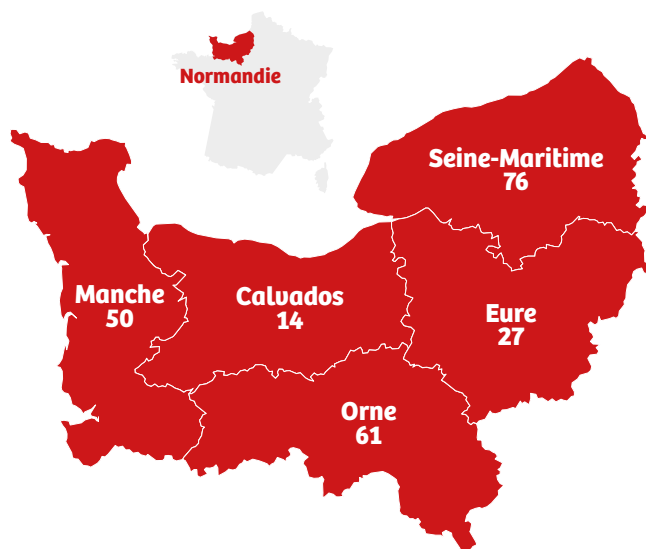
Entre terre et mer, tradition et modernité, humilité et esprit de conquête, notre région de contraste a su cultiver au fil des années cet équilibre harmonieux qui lui vaut aujourd'hui cette image fabuleuse : comblée d'atouts naturels, riche d'un patrimoine d'exception, forte du savoir faire de ses habitants, notre belle région ne ressemble à aucune autre... Du Tréport au Mont Saint-Michel, du bocage au littoral, elle puise son charme de ses paysages variés, qui lui confèrent ce caractère particulier, si apprécié des visiteurs du monde entier.

Grande région agricole, la NORMANDIE séduit les amoureux du goût grâce à sa large palette de saveurs : fromages et crème, viandes et charcuteries, poissons et coquillages, produits cidricoles, fruits et légumes, spécialités sucrées... Sa gastronomie, mondialement

renommée, allie avec bonheur, saveurs des herbages et parfums de la mer. C'est l'œuvre de nos talentueux Chefs Normands, lesquels, avec passion et audace, créent de subtils accords afin de proposer les plus harmonieux mariages culinaires. Ils sont source d'inspiration inépuisable pour tous les gourmands et gourmets, d'ici et d'ailleurs !

Au fil de ces pages, découvrez la diversité de nos produits Normands et les créations de nos Chefs du Calvados, de l'Eure, de la Manche, de l'Orne et de la Seine-Maritime : ils vous livrent avec fierté leurs idées, leurs astuces et leurs secrets.

Dans leur sillage, découvrez cet art de vivre Normand et inspirez-vous de cette cuisine inventive pour imaginer, à votre tour, vos recettes gourmandes.



SOMMAIRE

Découvrez les Saveurs de Normandie !	p. 4
La qualité en Normandie	p. 4
Produits de la Mer	p. 6-7
Recettes	p. 8-12
Viandes et Charcuterie	p. 14-15
Recettes	p. 16-18
Produits Laitiers	p. 20-21
Recettes	p. 22-26
Fruits et légumes	p. 28-29
Recettes	p. 16-18
Produits Cidricoles	p. 36-37
Recettes	p. 38-42
Produits Sucrés et Céréaliers	p. 44-45
Recettes	p. 46-50

Crédits photos :

Couverture : Patrick Rougèreau

Philippe Exbrayat, Fotolia, IRQUA-Normandie, Patrick Rougèreau, Estelle Hertault, David Commenchal, Normandie Fraîcheur Mer, IDAC, Laurent Rouurais, Janine Gebran, B. Vautier, Ecom Epub, Sylvain Bachelot CD27, Dashu83, Kjpargeter, Bedneyimages / Freepik.



1^{ère} région productrice de pommes à cidre et produits cidricoles



1^{ère} région productrice de beurre et crème



1^{ère} région productrice de fromages au lait de vache

1^{ère} région pour les coquillages (huîtres, moules, coquilles Saint-Jacques, bulots)



1^{ère} région de transformation de thé, café et cacao



1^{er} port européen exportateur de céréales

2^{ème} région maritime

2^{ème} région productrice de viande bovine



L'agriculture et l'agroalimentaire :

100 000 emplois en Normandie

DÉCOUVREZ LES SAVEURS DE NORMANDIE !

RICHESSSES DU LAIT

La réputation de la Normandie se fonde sur une gamme exceptionnelle, notamment les 6 produits d'Appellation d'Origine : Camembert de Normandie, Livarot, Neufchâtel, Pont-l'Évêque, Crème et Beurre d'Isigny et les autres spécialités fromagères, traditionnelles ou innovantes : yaourts, desserts lactés, crèmes, laits fermentés...

SAVEURS DES VIANDES

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, porcines, volailles, lapins... Ainsi que de spécialités renommées : Véritable andouille de Vire, boudin noir de Mortagne, jambon de la Manche, tripes à la mode de Caen, canard de Rouen...

TRÉSORS DES MERS ET DES RIVIÈRES

La Normandie, c'est 600 km de côtes pour une pêche fructueuse : harengs, soles, mulets, bars, turbots, merlans, maquereaux... C'est la 1^{ère} région productrice de coquilles Saint-Jacques mais aussi de bulots, de moules et d'huîtres (avec ses 4 crus renommés : Côte Ouest, Isigny, Saint-Vaast et Côte de Nacre).

FRAÎCHEUR DU JARDIN

Entre plaisir et équilibre, 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, ainsi que des produits innovants : salades croquantes prêtes à l'emploi, légumes prêts à cuire, soupes chaudes et froides, purées...

JUS DE POMME ET AUTRES BOISSONS

Les pommiers et les poiriers normands donnent naissance à des produits cidricoles prestigieux : les cidres frais et fruités, les poirés, le Pommeau de Normandie, les AOC Calvados, Calvados Pays d'Auge et Calvados Domfrontais, sans oublier les jus de pomme ou de poire fermiers.

GOURMANDISES DU PAYS

Les entreprises normandes proposent un éventail de spécialités délicieuses : galettes et sablés normands, chocolats, caramels (d'Isigny), madeleines, confitures de fruits et de lait, miels divers et variés, ainsi que les sucres de pommes rouennais, la célèbre Teurgoule et l'inoubliable tarte normande.

LA QUALITÉ EN NORMANDIE



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE/ PROTÉGÉE (AOC/AOP)

C'est la garantie d'une typicité grâce à un lien étroit entre le produit, le terroir et le savoir-faire de l'homme. Les caractéristiques du produit sont dues essentiellement au milieu géographique (facteurs naturels et humains) et à la non reproductibilité du produit dans une autre région. L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) est l'extension européenne de l'AOC.

En Normandie : produits laitiers et cidricoles, agneau.



INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP)

Elle désigne un produit originaire d'une région, dont une qualité déterminée, la réputation, ou une autre caractéristique peut être attribuée à cette origine géographique et dont la production et/ou la transformation et/ou l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

En Normandie : volaille de Normandie, cidre de Normandie, bulot de Granville...



LABEL ROUGE

Il garantit la qualité supérieure d'un produit, grâce à un cahier des charges rigoureux.

Un écart supérieur significatif (notamment gustatif), par rapport aux produits courants similaires, est directement perceptible par le consommateur.

En Normandie : de nombreux produits parmi lesquels : coquille et noix de Saint-Jacques, volaille fermière, carotte des sables, mimolette, viandes et charcuterie...



AGRICULTURE BIOLOGIQUE

C'est le signe d'un produit issu d'une agriculture respectueuse de l'environnement, des équilibres naturels et du bien-être animal. Des contrôles réguliers garantissent la non utilisation de produits chimiques de synthèse et d'organismes génétiquement modifiés.

En Normandie : produits laitiers, viandes, fruits et légumes, céréales...



SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE (STG)

Elle protège une recette en mettant en valeur la composition traditionnelle du produit, ou son mode de production spécifique.

En Normandie : moule de Bouchot.



CERTIFICATION CONFORMITÉ PRODUIT (CCP)

Elle atteste qu'un produit est conforme à des caractéristiques spécifiques ou à des règles fixées dans un cahier des charges, portant sur la production, la transformation ou le conditionnement.

En Normandie : lapin Père Guillaume, filière Qualité Race Normande, agneau de pays, porc, légumes...

MARQUES COLLECTIVES TRANSVERSALES



SAVEURS DE NORMANDIE

Le logo indique que les produits respectent les 4 garanties : origine (des produits traditionnels ou innovants, élaborés en Normandie et privilégiant des ingrédients normands), qualité (des produits fabriqués selon de bonnes pratiques), goût (des produits dégustés et approuvés par les consommateurs) et engagement sociétal.

En Normandie : près de 500 produits agréés.



BIENVENUE À LA FERME

Les produits fermiers Bienvenue à la ferme sont produits et transformés par l'agriculteur ou sous sa responsabilité à partir de matières premières principales de la ferme. Ils respectent un guide des bonnes pratiques Bienvenue à la ferme. Les agriculteurs adhérant au réseau national « Bienvenue à la ferme » s'engagent à vous garantir un accueil de qualité.

Les signes officiels de la qualité sont l'AOC/AOP, l'IGP, le Label Rouge, l'AB et la STG. La CCP est une démarche de certification. Les marques collectives régionales sont des démarches privées.



PRODUITS DE LA MER

PRODUITS DE LA MER

LA COQUILLE SAINT-JACQUES DE NORMANDIE LABEL ROUGE



Ce mollusque bivalve vit sur des fonds sableux. On en pêche chaque année 10 à 15 000 tonnes de Granville jusqu'au Tréport (Port-en-Bessin, Grancamp-Maisy, Fécamp, Dieppe...). La Normandie est la 1^{ère} région productrice de ce produit très frais de qualité et coraillé, disponible de novembre à avril. Crue, saisie à la poêle ou cuite dans un bouillon, quelques minutes de cuisson suffisent.



L'HUÎTRE DE NORMANDIE

La Normandie est la 1^{ère} région productrice (21 000 tonnes par an). L'huître est élevée 4 ans dans des poches situées sur des « tables » posées sur le sable et découvertes à marée basse. Découvrez les 4 crus de Normandie : la Côte Ouest, St Vaast la Hougue, la Baie des Veys /Utah Beach et la Côte de Nacre. Peu calorique, riche en protéines et vitamines, c'est un produit savoureux à déguster nature ou cuisiné, toute l'année !



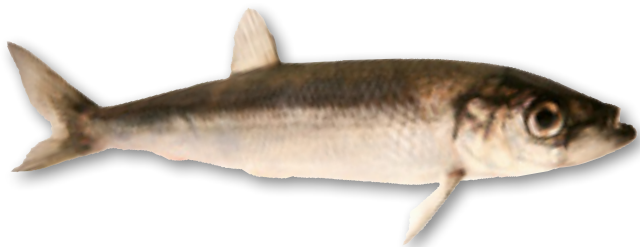
LE BULOT DE LA BAIE DE GRANVILLE IGP

C'est un mollusque gastéropode carnivore qui se pêche à l'aide de casiers toute l'année (sauf janvier, période de reproduction). Son goût corsé, son parfum iodé et la finesse de sa chair en font un incontournable des plateaux de fruits de mer. En Normandie, on en débarque 8 000 tonnes, surtout en Baie de Granville, haut-lieu de pêche.



LA DORADE GRISE

Elle vit en bancs, près du fond et en pleine eau. 1 700 tonnes sont débarquées chaque année, d'octobre à février (Granville, Port-en-Bessin et Cherbourg). La Normandie est la 1^{ère} région française et européenne de pêche. Sa chair blanche et délicate constitue un bon apport en protéines.



LE HARENG DE FÉCAMP

Le hareng vit en eau froide et nage en bancs, lesquels peuvent atteindre plusieurs centaines de tonnes ! En Normandie, la débarque annuelle (d'octobre à mars) atteint 6 200 tonnes (Fécamp, Dieppe, Tréport...). Avec sa chair fine et savoureuse, il reste un produit bon marché, facile à préparer, riche en vitamine D et Oméga 3 !

LE GRONDIN ROUGE

Il est capturé au chalut de fond. 1 800 tonnes sont débarquées chaque année, d'août à avril, en Normandie (Cherbourg, Port-en-Bessin, Dieppe...). Avec sa chair blanche et ferme, mais fragile, il était très apprécié pour les préparations de soupe de poisson ou rillettes. Il se déguste aussi en filet, poêlé ou poché.



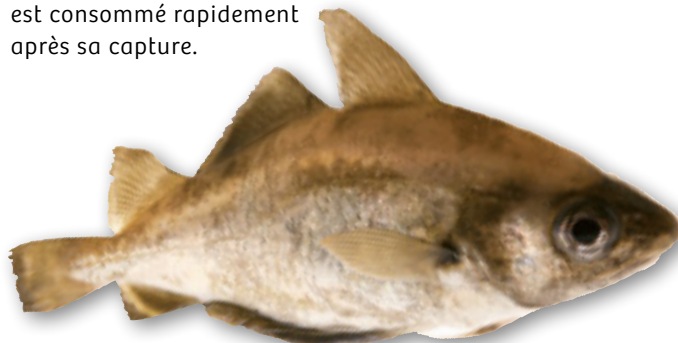
LA MOULE DE BOUCHOT STG

Ce bivalve filtre l'eau pour respirer et retenir le plancton dont il se nourrit. Au printemps, le naissain est capté sur des cordes tendues enroulées autour de bouchots (pieux). Au bout d'un an, les moules sont cueillies mécaniquement. La récolte en Normandie atteint 15 000 tonnes. Consommée entre juin et février, elle est reconnaissable à la couleur de sa chair jaune-orange et à son goût inimitable.



LE TACAUD

Le tacaud vit en bancs dans les eaux côtières, sur des fonds rocheux ou en bordures d'épaves. En Normandie, la débarque annuelle atteint 1 700 tonnes (Cherbourg, Port-en-Bessin, Grandcamp, Dieppe). Pêché toute l'année, ce poisson fin, délicat et pauvre en lipides s'apprécie d'autant plus s'il est consommé rapidement après sa capture.



LA PRAIRE DE GRANVILLE

Mollusque bivalve fouisseur, c'est une espèce importante sur la côte ouest du Cotentin. On en débarque 370 tonnes à Granville, capitale mondiale de la praire. Blanche ou beige, la coloration de sa coquille dépend de la nature des fonds où elle vit. C'est cru, que l'on apprécie le mieux ce coquillage iodé.



— INFO CONSO ! —

Un coquillage de qualité doit être vivant au moment de l'achat : il est donc fermé et ne doit pas sentir. Vous pouvez le conserver 2 à 3 jours au réfrigérateur, à plat et si possible avec un poids pour éviter qu'il ne s'ouvre et perde son eau.

FILET DE ROUGET GRONDIN DE NOS CÔTES, ENDIVES CARAMELISÉES ET VINAIGRETTE AGRUMES



4 personnes



10 minutes



20 minutes

INGRÉDIENTS

- 2 rougets grondins de nos côtes
- 4 endives
- 10 oranges
- 1 c. à s. de miel de Normandie
- 1 c. à c. de coriandre
- 8 cl d'eau
- 10 g de farine
- 2 cl d'huile d'olive
- encre de seiche
- huile d'olive



Jonathan Datin, L'Edulis (50)

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Lever les filets de rouget grondin.

Cuire les endives avec le jus des oranges, y ajouter le miel et la coriandre. Une fois les endives cuites, réduire le jus d'orange jusqu'à épaississement. Le monter avec de l'huile d'olive.

Faire des tuiles à l'encre de seiche en mélangeant la farine avec l'eau, l'huile d'olive et l'encre de seiche. Poêler la préparation dans une poêle bien chaude.

Poêler les filets de grondin avec un filet d'huile, côté peau pendant 2 min, le retourner délicatement pour le faire cuire côté chair pendant 1 min.

DRESSAGE

Dans une assiette, dresser le filet de rouget grondin et disposer les endives caramélisées. Décorer avec des endives crues, les tuiles à l'encre de seiche et la vinaigrette d'agrumes.



Accompagner avec un Cidre du Pays de Caux

PAVÉ DE TRUITE NORMANDE À L'ÉMULSION D'HERBES POTAGÈRES



4 personnes



5 minutes



25 minutes

INGRÉDIENTS

- 700 g de truite de Normandie en pavés
- 1 échalote
- ¼ de bouquet de cerfeuil
- ¼ de bouquet d'estragon
- 20 cl cidre fermier de Normandie
- 20 cl vinaigre de cidre normand
- 15 cl de crème fraîche d'Isigny AOP
- 250 g beurre doux d'Isigny AOP
- 25 cl de lait de Normandie
- 1,5 kg de pommes de terre de Normandie
- Brisures de truffe
- Sel, huile d'olive

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Dans une casserole, faire cuire les pommes de terre préalablement épluchées et coupées dans l'eau salée. Egoutter les pommes de terre et les écraser dans la casserole. Les remettre sur le feu et ajouter le beurre puis le lait en remuant avec la spatule. Retirer du feu et ajouter des brisures de truffe.

Pour la sauce, faire réduire l'échalote, le cidre et le vinaigre dans une casserole.

Dans une poêle, faire chauffer de l'huile d'olive et déposer les pavés de truite côté peau à feu doux pendant 5 min.

DRESSAGE

Dans une assiette, dresser la purée aux truffes à l'aide d'un emporte-pièce. Poser le pavé de truite dessus et napper de sauce.



Accompagner avec un Cidre rosé



François Dedit, Hostellerie du Moulin Fourret (27)



TACAUD DE NORMANDIE, BETTERAVE CRUE ET ÉMULSION CITRON



4
personnes



20
minutes



5
minutes

INGRÉDIENTS

- 4 filets de tacaud de Normandie
- 1 betterave rouge
- Pousses de moutarde rouge
- 2 citrons
- 1 fève de tonka
- 40 cl de crème fluide
- 20 g de beurre d'Isigny AOP
- Huile d'olive
- Vinaigre de framboises
- Sel, poivre



Benoît Doraphé,
La Passerelle (50)

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Eplucher et tailler en brunoise la betterave rouge, l'assaisonner avec de l'huile d'olive et du vinaigre de framboises. Saler, poivrer puis laisser mariner 15 min.
Préparer le court bouillon, faire frémir de l'eau avec de l'huile d'olive, du sel, du poivre.
Préparer les filets de tacaud (sans la peau), les rouler en les fixant avec un pic de bois puis les plonger dans l'eau frémissante pendant 5 min.

Préparer l'écume citron : presser et faire chauffer le jus de citron dans une casserole. Ajouter le beurre, le laisser fondre. Incorporer la crème. Saler, poivrer et mixer le tout.

DRESSAGE

Dans une assiette creuse, dresser la betterave dans un emporte pièce. Superposer le tacaud et les pousses de moutarde rouge, verser quelques gouttes de vinaigrette. Déposer sur le côté l'écume mousseuse de citron et râper la fève de tonka.



Accompagner avec un Poiré Domfront AOP « fraîcheur »

QUAND LA NORMANDIE RENCONTRE LA MADAGASCAR

Tony Potillion, Chez Miocque (14)



4
personnes



15
minutes



10
minutes

INGRÉDIENTS

- 1 kg de filet de lieu jaune de nos côtes
- 2 gousses de vanille de Madagascar
- 2 cl de vinaigre de balsamique blanc
- 1 citron vert
- 1 citron jaune
- Fleur de sel au piment d'Espelette
- Poivre algue et citron
- Huile d'olive
- 20 cl de Calvados
- 3 poireaux de Créances
- 25 cl de crème de Normandie

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Laver les poireaux et les émincer finement. Faire chauffer de l'huile d'olive, ajouter le poireau et laisser mijoter 5 min.
Mouiller avec la crème et laisser réduire 3 min. Assaisonner.
Rincer les filets de lieu jaune à l'eau claire.

Préparer la marinade en mélangeant les gousses de vanille grattées avec l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, les zestes de citron jaune, le jus des citrons jaune et vert, le sel, le poivre et le Calvados.

Couper finement la moitié des filets de lieu jaune et les mettre à mariner pendant 5 min.
Faire chauffer de l'huile d'olive dans une poêle, faire colorer le reste des filets 2 min de chaque côté et les faire flamber au Calvados.

DRESSAGE

Dresser le carpaccio de lieu jaune cru à côté du lieu jaune cuit sur la fondue de poireaux.



Accompagner avec un Poiré Domfront AOP

BULOTS DE LA BAIE DE GRANVILLE FAÇON TARTARE, CRÈME D'AVOCAT



6 personnes



20 minutes

INGRÉDIENTS

- 1 kg de bulots de la Baie de Granville IGP cuits
- 4 avocats
- 4 citrons verts
- 100 g de crème fraîche épaisse de Normandie
- 1 pointe de wasabi
- 100 g radis de saison
- Sel, poivre
- Jeunes pousses de saisons



*Damien Dulin,
Côté St Pierre (50)*

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Mixer la chair de 4 avocats, ajouter le jus des 4 citrons verts, une pointe de wasabi puis ajouter la crème fraîche.
Réserver au réfrigérateur, les 2/3 de la mousse dans une poche munie d'une douille cannelée.
Décortiquer et hacher les bulots.
Tailler le radis en dés de 5 mm.
Ajouter le tiers de mousse d'avocat restant aux bulots hachés, ainsi que le radis taillé en dés.
Assaisonner si besoin.

DRESSAGE

Former un carré avec la mousse d'avocat. Déposer au centre de celui-ci, un cercle de préparation de bulots. Parsemer de pousses de saison et de lamelles de radis.



Accompagner avec un Cidre de Normandie IGP brut

HUÎTRES DE NORMANDIE, GELÉE DE PAMPLEMOUSSE ET TARTARE TOMATES À L'ESTRAGON



4 personnes



30 minutes



5 minutes



DÉROULÉ DE LA RECETTE

Ouvrir les huîtres, passer le jus au chinois et nettoyer les coquilles d'huîtres.
Mélanger le sucre, le pamplemousse et le jus d'huître. Dans une casserole, faire chauffer un peu de jus de pamplemousse afin d'incorporer la gélatine préalablement mise dans de l'eau froide.
Mélanger le tout puis réserver au frais.
Tailler en petits cubes les tomates en enlevant la pulpe, hacher l'estragon. Mélanger avec le sel et poivre de Timut.
Faire des segments de citron vert.

DRESSAGE

Placer les tomates dans le fond de la coquille d'huître, disposer les huîtres dessus, recouvrir de gelée, ajouter un segment de citron vert et pour finir agrémenter d'herbes sauvages.



Accompagner avec un Cidre Cotentin AOP extra-brut



*Alexandre Reymond,
France & Fushias (50)*



NOIX DE SAINT-JACQUES DE NORMANDIE AUX ENDIVES CONFITES AU CARMEL D'ORANGE



Pierre Potel, Le Cappeville (27)



4 personnes



20 minutes



20 minutes

INGRÉDIENTS

- 16 noix de Saint-Jacques de Normandie Label rouge
- 2 endives
- 150 g de beurre de Normandie
- 150 g de sucre
- 25 cl de jus d'orange
- 200 g de crème fraîche double
- 10 têtes de langoustines
- 1 échalote
- 30 cl de Poiré Domfront AOP
- Sel, poivre

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Enlever le bout des endives, les couper en 2 et émincer finement. Dans une casserole, faire fondre 100 g de beurre, ajouter les endives et laisser mijoter jusqu'à évaporation de l'eau. Dans une autre casserole, déposer le sucre, le faire caraméliser déglacer avec le jus d'orange, bien mélanger afin d'obtenir un jus bien lisse. Ajouter les endives et laisser réduire.

Faire revenir les têtes de langoustines, bien les écraser, ajouter l'échalote émincée, déglacer avec le poiré, laisser réduire et ajouter la crème fraîche. Faire mijoter à feu doux, lorsque la sauce nappe la cuillère, la passer au chinois et émulsionner pour obtenir une sauce moussante.

Assaisonner les noix de Saint-Jacques, mettre le beurre dans une casserole, une fois moussant y déposer les noix de St Jacques 10 sec environ de chaque côté et retirer du feu. Les noix doivent être bien colorées et rosées à l'intérieur.

DRESSAGE

Sur une assiette, disposer 4 petits ronds d'endives confites au caramel d'orange, y déposer une noix de Saint-Jacques et l'émulsion de langoustine.



Accompagner avec un Cidre du Pays de Caux



SAUMON D'ISIGNY FUMÉ ET MARINÉ AUX ALGUES



4 personnes



20 minutes



2h30

+ 2 jours de repos

INGRÉDIENTS

- 1,5 kg de saumon d'Isigny
- sel fin
- sucre
- algues séchées de Normandie
- sciure de bois de hêtre
- 400 g de mesclun
- 1 échalote
- Poivre
- 40 cl de crème fraîche de Normandie



Régis Boudard,
La Gourmandine (50)

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Lever les filets du saumon et retirer les arêtes. Les déposer sur une plaque, puis mettre du sel avec un voile de sucre et parsemer d'algues. Réserver au froid 2 h.

Placer le saumon dans le fumoir. Attendre que les braises soient prises et couvrir de sciure de hêtre. Fumer le saumon à froid pendant environ 2 h 30. Laisser reposer quelques jours au froid sous film alimentaire.

Faire une sauce à la crème fraîche, ajouter l'aneth, l'échalote ciselée et du poivre.

DRESSAGE

Dans une assiette, déposer quelques feuilles de mesclun. Poser délicatement les tranches de saumon puis ajouter la sauce à l'aneth. Accompagner d'un blini.



Accompagner avec un Poiré «fraîcheur»



CHAIR DE TOURTEAU NORMAND, CÉLERI RÉMOULADE ET CRÈME D'AVOCAT



4 personnes



30 minutes

INGRÉDIENTS

- 200 g de chair de tourteau normand cuite
- 10 cl de crème d'Isigny AOP
- ¼ céleri rave
- ½ avocat
- ½ mangue
- ½ pomme verte acidulée
- 1 petite racine de gingembre
- 1 botte de coriandre
- 2 cl d'huile d'olive
- 1 citron vert



Richard Lavieille, Bon thé bonheur (14)

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Emincer très finement le céleri et le faire macérer avec du sel et un ½ jus de citron vert.

Assaisonner la chair de tourteau avec le gingembre finement hâché, la coriandre ciselée, l'huile d'olive et le sel.

Réduire l'avocat en purée avec un ½ jus de citron vert et le sel, réaliser une crème fouettée et l'incorporer à l'avocat.

Eplucher la mangue et couper des tranches fines, détailler à l'emporte-pièce. Découper la pomme en brunoise et l'ajouter au céleri.

DRESSAGE

Déposer un peu d'avocat au milieu de l'assiette et étirer avec une cuillère. Mettre la chair de tourteau dans l'emporte-pièce et déposer la mangue dessus, le placer à cheval sur l'avocat. Faire un roulé de céleri et le déposer à côté du tourteau.



Accompagner avec un Cidre rosé

LASAGNES AUX SAINT-JACQUES DE NORMANDIE

Julien Sabton
Collège Louis Bouilhet (76)



4 personnes



20 minutes



30 minutes

INGRÉDIENTS

- 200 g de pâte à lasagne fraîche
- 200 g de brisures de Saint-Jacques de Normandie
- 40 g de champignons frais
- ½ échalote
- 12 cl de béchamel
- 8 cl de crème liquide
- 40 g de gruyère râpé

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Nettoyer les champignons et les échalotes, les faire suer à la sauteuse puis incorporer les Saint-Jacques. Faire revenir légèrement.

Préparer une béchamel bien crémeuse et mélanger le tout.

Alternier une couche de pâte à lasagne et une couche de la crème de Saint-Jacques. Répéter l'opération 3 fois. Saupoudrer de gruyère et mettre au four 30 min à 150°C.

SUGGESTION

Accompagner de mesclun.



Accompagner avec un Cidre du Pays de Caux



**VIANDES ET
CHARCUTERIE**

VIANDES ET CHARCUTERIE



LA VIANDE BOVINE

Grâce à ses vertes prairies, le bocage normand produit les meilleurs bovins. La qualité de la viande dépend notamment de l'élevage qui respecte le cycle des saisons : au pré quand il fait beau et à l'étable l'hiver.

La race Normande est réputée pour sa chair tendre et persillée qui lui confère un goût inimitable !

Les célèbres tripes (à la mode de Caen ou de la Ferté Macé) sont cuisinées à partir des 4 estomacs du bovin, assaisonnés et cuits plus de 12h avec un pied de bœuf, des carottes, du cidre et du Calvados : un plat succulent et diététique !

L'AGNEAU

L'agneau de Pays est présent dans toute la Normandie. L'agneau de bergerie, né à l'automne, est idéal pour le repas de Pâques. L'agneau d'herbe, né au printemps, est excellent en été et à l'automne ! Depuis 2009, l'Agneau de Prés-salés du Mont-Saint-Michel est reconnu par l'AOP : il doit son nom aux prés qu'il pâture en bord de mer. Sa saveur est mondialement renommée.



LE LAPIN

Il fait partie traditionnellement de la basse-cour normande. Aujourd'hui, la filière cunicole propose « Le Père Guillaume », un lapin certifié né, élevé et abattu en Normandie et nourri avec un aliment 100% végétal. Pauvre en graisse, sa viande allie goût délicat et qualités nutritionnelles.

LA VOLAILLE

Depuis 15 ans, le Label Rouge garantit un animal élevé dans la région en plein air, avec une alimentation 100% végétale. Certaines races patrimoniales sont appréciées comme la poule de Gournay ou la Merlerault. Le « Poulet Vallée d'Auge » est un plat célèbre, à partager dans la convivialité !

Le canard de Rouen est à l'origine d'un plat historique normand « Le Canard à la Rouennaise ». Depuis plusieurs années, c'est surtout la production de canard gras qui s'est développée pour proposer foie gras et magret.



QUESTION D'ÉQUILIBRE

Le lapin et le poulet sont des viandes maigres : si l'on enlève la peau, elles contiennent moins de 10g de graisse pour 100g de viande : un concentré de protéines !

LE PORC

La Normandie est la 3^{ème} région productrice de porcs. Les porcelets têtent leur mère pendant 4 semaines puis sont sevrés et nourris à base de céréales, puis abattus à 6 mois. Le porc de Bayeux est une race locale ancienne, blanche à tâches noires. Les spécialités normandes à base de porc sont réputées : andouille de Vire, boudin noir de Mortagne, jambon fumé de la Manche...

L'ANDOUILLE DE VIRE

La Véritable andouille de Vire est réalisée avec de la ventrée de porc fraîche, dégraissée, nettoyée et salée, embossée dans un boyau naturel de porc. Traditionnelle et savoureuse, elle nécessite un vrai savoir-faire partagé par les fabricants normands, situés autour de Vire : la fabrication est manuelle et dure 5 semaines, dont 15 jours de fumage au feu de bois, suivi d'un affinage.





Olivier Briand,
Ty Gibus (14)

 4 personnes

 30 minutes

INGRÉDIENTS

- 1 kg de filet de bœuf normand
- 30 huîtres de Normandie n°2
- Huile de colza de Normandie
- 100 g de graines de lin
- 1 botte de persil plat
- 50 g de moutarde
- 1 bouteille de cidre de Normandie IGP demi-sec
- 3 citrons verts
- Sel, poivre
- Épices

TARTARE DE BŒUF ET HÛÎTRE DE NORMANDIE

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Ouvrir les huîtres et récupérer le jus.
Réunir le cidre et l'eau des huîtres dans une casserole et réduire aux $\frac{3}{4}$. Ajouter la moutarde à la réduction et mixer le tout.
Hacher finement les huîtres et le bœuf.
Griller les graines de lin et hacher le persil.
Dans un saladier, mélanger tous les éléments et assaisonner avec le sel, poivre et épices de votre choix. Ajouter le jus de citron vert et quelques gestes.

DRESSAGE

Mettre environ 40 g de Tartare dans chaque coquille d'huîtres nettoyées et servir.



Accompagner avec un Cidre de Normandie IGP brut

FILET DE BŒUF NORMAND, HÛÎTRES D'ISIGNY GRILLÉES ET CONDIMENT CAPUCINES

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Ecraser la gousse d'ail et la déposer dans un bol avec de l'huile d'arachide, faire chauffer 2 min au micro-onde puissance maximale et laisser infuser.
Faire bouillir de l'eau salée dans une casserole et laisser cuire pendant 3 min les feuilles de capucines, les égoutter.

Dans un blender, mettre les capucines, la crème fraîche, la moutarde, le fond blanc, l'huile, le citron et mixer jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse.

Ouvrir les huîtres en gardant le jus. Tremper les huîtres une à une dans l'huile d'ail puis les griller sur un grill très chaud pendant 30 sec de chaque côté.

Détailler le filet de bœuf en petits cubes puis le déposer dans un récipient. Ajouter les pignons de pin torréfiés, le jus des huîtres ainsi que 8 huîtres en dés. Assaisonner.

DRESSAGE

Dans l'assiette cercler la minute de bœuf, déposer une huître grillée sur le dessus, quelques traits de condiment autour et une fleur de capucine.



Accompagner avec un Cidre Cotentin AOP



Mathieu Leguiltois,
Le Dauphin (14)

 4 personnes

 20 minutes

 10 minutes

INGRÉDIENTS

- 400 g de filet de bœuf normand
- 12 huîtres spéciales d'Isigny n°2
- 40 g de pignons de pin
- 1 gousse d'ail
- 10 cl d'huile d'arachide
- 1 grosse poignée de feuilles de capucines
- 1 c. à s. de crème fraîche d'Isigny AOP
- $\frac{1}{2}$ c. à c. de moutarde
- 15 cl de fond blanc
- $\frac{1}{2}$ jus de citron vert
- Fleur de Sel, poivre du moulin

BLANC DE POULET FARCI AUX LÉGUMES, ÉCRASÉE DE TOPINAMBOURS À L'ANDOUILLE DE VIRE

Isabelle Champagne, Le Clos Joli (61) et Loïc Mafiltâtre, Villa Bois Joli (61)

 4 personnes

 25 minutes

 30 minutes

INGRÉDIENTS

- 4 blancs de poulet fermier normand
- 50 g de carottes de Créances
- 500 g de topinambours
- 150 g d'andouille de Vire
- 50 g de navets
- 1 L de fond de volaille
- 100 g de beurre d'Isigny AOP
- 50 g de courgettes
- 10 cl de vinaigre de cidre normand
- 25 cl de lait de Normandie
- 4 feuilles de basilic

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Tailler les légumes en julienne, les cuire quelques minutes dans 25 g de beurre et les débarrasser au frais.

Ouvrir les blancs de poulet, déposer une feuille de basilic, les légumes croquants, saler, poivrer, les refermer et les rouler dans du film étirable. Les faire pocher 10 minutes dans le fond de volaille.

Eplucher les topinambours, les cuire à l'eau bouillante salée. Couper l'andouille en dés, porter à ébullition dans le lait et mixer.

Ecraser les topinambours à la fourchette, ajouter l'andouille et 50 g de beurre.

Enlever les blancs du film, les faire revenir dans 25 g de beurre pour les colorer, garder au chaud. Déglacer avec le vinaigre de cidre, ajouter 10 cl de fond de volaille et laisser réduire aux $\frac{2}{3}$.

DRESSAGE

Dans chaque assiette, déposer dans un cercle la purée de topinambours, couper chaque blanc en 2 et en biseau, les déposer sur la purée, verser la sauce autour.



Accompagner avec un Cidre du Perche AOP demi-sec



Marc Inesta,
Préfecture de la Manche (50)



Joël Rapp,
Préfecture du Calvados (14)

INGRÉDIENTS

- 400 g de filet de veau normand
- 1/2 Pont-l'Évêque AOP
- 4 tranches de jambon du Cotentin
- 2 pommes normandes
- 30 g de farine
- 2 œufs de Normandie
- 150 g de chapelure
- Sel, poivre



CORDON BLEU DE VEAU MADE IN NORMANDIE



4 personnes



20 minutes



10 minutes

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Découper et dédoubler les escalopes dans le filet puis les placer entre 2 feuilles de papier sulfurisé, les aplatir légèrement. Les assaisonner de sel et de poivre.

Disposer sur chacune, une tranche de jambon puis un petit morceau de Pont-l'Évêque et finir avec quelques tranches de pommes préalablement poêlées.

Refermer les escalopes en les pliant comme un portefeuille. Préparer une assiette de farine, une assiette avec les 2 œufs battus puis une assiette de chapelure. Recouvrir les escalopes farcies de farine sur toute la surface, les plonger dans l'œuf et les tapisser de chapelure.

Faire chauffer une poêle avec de l'huile de tournesol et faire cuire les escalopes pendant 10 min environ en les retournant à mi-cuisson.

DRESSAGE

Dans une assiette, déposer le cordon bleu et le servir avec des haricots verts frais ou des épinards.



Accompagner avec un Cidre de Normandie IGP demi-sec



Yohann Lemonnier,
L'Initial (14)

POMME DE TERRE AU JAMBON FUMÉ DE LA MANCHE



4 personnes



10 minutes



40 minutes

INGRÉDIENTS

- 250 g de pommes de terre
- 4 pommes de terre grenaille
- 2 tranches de jambon fumé de la Manche
- 50 g de blancs d'œufs
- 0,7 cl d'eau
- 0,5 g de sel
- 2 c. à s. de jus de betterave

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Cuire et éplucher les pommes de terre, puis mixer avec les blancs d'œufs, l'eau, le sel et le jus de betterave.

Cuire les pommes de terre grenaille, les éplucher puis les enrober du mélange pommes de terre et jus de betterave.

Cuire au four à 100°C pendant 15 min.

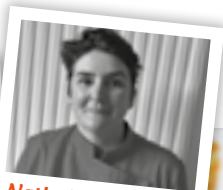
Dans une poêle, faire sauter le jambon fumé puis l'incorporer en dessous de la pomme de terre grenaille.



Accompagner avec un Cidre de Normandie IGP brut



Jean-Christian Thomas,
Café Mancel (14)



Nathalie Jeanneau,
CFA (14)



NOISETTE D'AGNEAU NORMAND FIGUE-CURRY ET LÉGUMES DE LA MANCHE



4 personnes



30 minutes



15 minutes

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Eplucher et tailler les pommes de terre en cylindres et les couper en grosses rondelles. Poêler les rondelles de chaque côté et réserver.
Couper finement l'oignon et le faire légèrement caraméliser avec l'ail dans une poêle. Ensuite, ajouter les pommes de terre et le jus de pomme puis assaisonner à votre goût. Réserver le jus de cuisson et rajouter le vinaigre de cidre.
Faire une brunoise avec le panais, le chou cabus, la carotte et les cuire avec une noix de beurre, sel, poivre puis le curry.
Poêler l'agneau 5 min de chaque côté.

DRESSAGE

Dans une assiette, disposer les rondelles de pommes de terre et déposer la brunoise dessus avec un emporte-pièce. Mixer le jus de cuisson avec l'oignon, l'ail et le vinaigre de cidre. Couper la figue et l'agneau. Assaisonner avec la fleur de sel.



Accompagner avec un Cidre de Normandie IGP brut

DOUCEUR POMME BOUDIN NOIR DE MORTAGNE ET CROUSTILLANT CAMEMBERT DE NORMANDIE



6 personnes



20 minutes



15 minutes

DÉROULÉ DE LA RECETTE

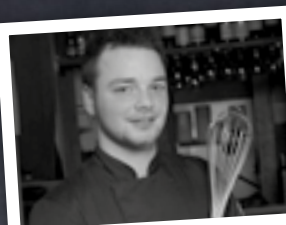
Tailler des billes de pommes à l'aide d'une cuillère parisienne.
Dans une casserole, verser le pommeau avec les billes de pommes et le sucre. Laisser cuire jusqu'à réduction du pommeau.
Tailler de fines tranches dans le Camembert. Tapoter de farine et œufs 2 fois de suite. Ecraser les gressins pour faire de la chapelure. Tremper les tranches de Camembert dans la chapelure et les snacker avec du beurre.
Tailler des rondelles de boudin d'1 cm d'épaisseur et les snacker.
Dans une verrine, mettre les billes de pommes et le boudin chaud. Ajouter une cuillère de jus de cuisson. Tailler en diagonale le camembert pané.

DRESSAGE

Sur une assiette, disposer la verrine de boudin-pomme et ajouter le Camembert pané.



Accompagner avec un Cidre du Perche AOP demi-sec



Dylan Cruz, Chez Fano (61)



INGRÉDIENTS

- 2 Camemberts de Normandie AOP
- 1 L de pommeau de Normandie AOC
- 200 g de sucre
- 800 g de gressins
- 10 œufs de Normandie
- 1 kg de farine
- 2 kg de pommes normandes
- 500 g de boudin noir de Mortagne
- 1 botte de cerfeuil
- 500 g de tomate cerise
- 250 g de beurre d'Isigny AOP

RÂBLES DE LAPIN NORMAND FARCIS

Thomas Leroy, La Marine (14)



4 personnes



30 minutes



30 minutes

INGRÉDIENTS

- 2 râbles de lapin du Clos St Philippe
- 200 g de crème fraîche d'Isigny AOP
- 50 g d'andouille de Vire
- 100 g de Camembert de Normandie AOP
- 1 pomme verte acidulée
- 50 g de figues séchées
- Sel, poivre

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Désosser les râbles de lapin puis insérer de fines tranches de pomme en les intercalant avec des tranches d'andouille et de figues. Ficeler le tout.
Dans une poêle mettre un peu d'huile d'olive et de beurre à fondre, colorer délicatement les râbles sur tout le pourtour et finir la cuisson au four à 160°C pendant 20 min.

Pendant ce temps, enlever la croûte du Camembert puis le mettre à fondre très lentement au bain marie. Une fois fondu, passer au chinois, puis à froid incorporer la crème fraîche, assaisonner le tout. Verser dans un siphon, gager avec 2 cartouches.

Après cuisson, laisser reposer les râbles 10 min puis enlever la ficelle des petits rôtis, les couper en 5 tranches.

DRESSAGE

Dans une assiette, disposer les 5 tranches de rôti et napper de sauce camembert.



Accompagner avec un Cidre du Perche AOP



PRODUITS LAITIERS

PRODUITS LAITIERS



LE LAIT DE NORMANDIE

La Normandie possède 580 000 vaches laitières (16% du troupeau laitier français). Le lait de Normandie doit sa qualité à la richesse et la diversité de ses pâturages, ainsi qu'à la douceur de son climat. La race Normande (mixte) est réputée pour son lait riche en protéine, adapté à la transformation fromagère.

LE BEURRE

La crème est fortement agitée dans une baratte pour faire éclater les globules de matière grasse qui se reforment ensuite en libérant le babeurre. Le beurre contient 82% de matière grasse et au maximum 16% d'eau. En Normandie, le beurre d'Isigny AOP est élaboré à partir de lait frais issu du Bessin et du Cotentin et sa maturation lente développe des arômes uniques !



QUESTION D'ÉQUILIBRE

La crème est la plus légère des matières grasses avec un taux moyen de 40% contre 100% pour l'huile. Pour alléger et donner de la texture à votre vinaigrette, remplacez l'huile par la crème.



LE CAMEMBERT DE NORMANDIE AOP

Le plus célèbre des fromages est né pendant la Révolution, grâce à la rencontre entre une fermière, Marie Harel, et un prêtre réfractaire de la Brie. Fabriqué à partir de lait cru, il est moulé à la louche en 5 passages successifs. Il faut environ 2,2 litres de lait et 30 jours d'affinage pour obtenir ce fromage « fait à cœur », à l'odeur délicate de terroir et au bouquet franc et fruité.

LE PONT-L'EVÊQUE AOP

D'origine monastique, c'est un fromage carré, à pâte molle et à croûte lavée ou brossée. Il est élaboré traditionnellement, grâce au pâturage et aux vaches de race Normande. Sa croûte de couleur jaune dorée à orangée abrite une pâte souple et onctueuse aux arômes lactés, crémeux et de noisette. Son odeur est assez marquée, mais sa saveur très douce.





LE NEUFCHÂTEL AOP

Le plus vieux des fromages normands séduit par la palette de saveurs qu'il développe au fil de son affinage. Le lait finement écaillé est égoutté dans de grandes toiles avant son moulage en forme de cœur, de bonde ou de briquette. Sa pointe de sel et son amertume en font un fromage délicieux. A déguster brut ou cuisiné !

LES DESSERTS LACTÉS

Les producteurs et entreprises de Normandie élaborent une large gamme de spécialités laitières : yaourts, crèmes desserts, mousses,... nature ou aux fruits et la fameuse Teurgoule, riz au lait parfumé. Rappelons que la recette du petit-suisse a été inventée en Normandie !



LE LIVAROT AOP

Le Pays d'Auge, riche en verts pâturages et au climat doux et humide, permet une mise à l'herbe précoce des vaches Normandes. Durant l'affinage en hâloir (2 mois), le Livarot subit au moins 3 lavages, permettant à sa belle croûte rouge-orangée de se former. Traditionnellement entouré de brins de laîche, son odeur intense et sa saveur puissante, aux goûts floraux, en font un fromage de caractère.



PONT-L'EVÊQUE RÔTI EN ÉCAILLES DE POMME DE TERRE, BACON ET OIGNONS



4 personnes



5 minutes



25 minutes

INGRÉDIENTS

- 1 Pont-l'Évêque AOP
- 4 pommes de terre moyennes
- 10 tranches de poitrine fumée
- 1 oignon



Pierre Lefebvre, L'accolade (14)

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Eplucher les pommes de terre et l'oignon, les tailler en rondelles fines.

Tailler les tranches de bacon en 3.

Ouvrir le fromage en 2 dans l'épaisseur, placer un carré de papier sulfurisé dans la boîte et replacer la moitié de Pont-l'Évêque. Inciser le fromage sur toute sa surface pour insérer les écaillés.

Entourer le Pont-l'Évêque de rondelles de pommes de terre en les chevauchant, puis garnir l'intérieur de rondelles à la verticale. Intercaler les tranches de bacon et d'oignons.

Enfourner le tout sur une plaque pendant 25 à 30 min à 180°C. Déguster aussitôt.



Accompagner avec un Cidre du Perche AOP demi-sec

ROSACE FEUILLETÉE DE POMMES ET LIVAROT



8 personnes



40 minutes



20 minutes

INGRÉDIENTS

- 250 g de farine
- 150 g de beurre de Normandie
- 100 g de sucre de canne
- 15 cl d'eau
- 50 g de sésame doré
- 1 pomme normande
- 1 Livarot AOP
- 100 g de sucre semoule
- 1 pincée de sel

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Mélanger à la main la farine, 30 g de sucre et le sel. Ajouter l'eau, mélanger et former une boule puis laisser reposer 30 min. Aplatir la pâte en forme de croix, déposer le beurre au centre, puis rabattre les 4 côtés et incorporer le beurre à la pâte.

Étendre la pâte en forme rectangulaire et plier en 3. Retourner la pâte et tourner ¼ de tour. Étaler de nouveau la pâte en rectangle en pliant en 3, répéter l'opération ainsi, 4 fois, en laissant reposer la pâte, 20 min entre chaque opération.

Faire des lamelles de pommes et de livarot. Étaler des bandes de pâte feuilletée en incorporant les graines de sésame et le sucre de canne. Alternier des lamelles de pommes et de livarot, replier ensuite la bande puis rouler les rosaces. Les disposer dans un moule adéquat. Enfourner à 180°C et cuire pendant 20 min. Démouler et saupoudrer légèrement de sucre glace.

Suggestion : remplacer les pommes par de la butternut, betterave rouge, ou carotte.



Accompagner avec un Cidre Pays d'Auge AOP



Stéphane Carbone, L'incognito (14)



Olivier Barbarin, Le Séran (14)



CROUSTILLANT DE POIRE ET PONT-L'EVÊQUE, VINAIGRETTE SENTEUR POMMIER



4 personnes



20 minutes



10 minutes

INGRÉDIENTS

- 2 feuilles de bricks
- ¼ de Pont-L'Evêque AOP
- 50 g de beurre d'Isigny AOP
- 2 poires normandes
- 5 cl de Calvados AOC
- 1 c.a.c de miel normand
- 1 carotte des sables
- 1 pomme verte
- ½ de gousse de vanille
- Huile de colza normande
- 200 g de mesclun
- Pignons de pin

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Eplucher, laver, pocher les poires dans un sirop (tant pour tant sucre et eau) 10 min. Refroidir dans le sirop.

Faire fondre le beurre, tailler la feuille de brick, et la lustrer au pinceau.

Couper le Pont-L'Evêque en tranches. Monter les croustillants avec poire et Pont-L'Evêque. Badigeonner de miel, cuire à 150°C pendant 10 min.

Réaliser une vinaigrette en mélangeant le Calvados, les grains de vanille, l'huile de colza, sel et poivre.

Tailler la carotte des sables en julienne fine et la pomme en bâtonnets.

DRESSAGE

Dresser le mesclun, la julienne de carotte et les bâtonnets de pomme. Assaisonner de vinaigrette, poser le croustillant tiédi et ajouter quelques pignons de pin.



Accompagner avec un Cidre du Perche AOP demi-sec



Eric Cauvin,
L'atelier Gourmand FIM (50)



NEUFCHÂTEL, ANDOUILLE DE VIRE EN TEMPURA ET CARMEL ACIDULÉ



6 personnes



20 minutes



10 minutes

INGRÉDIENTS

- 170 g de farine
- 170 g de féculé de pomme de terre
- 40 g de levure en poudre
- 36 cl d'eau froide
- 1 Neufchâtel AOP
- 1 pomme verte acidulé
- 150 g de véritable andouille de Vire
- 150 g de sucre
- 30 cl de cidre de Normandie IGP doux
- 2 endives
- 1 L d'huile pour friture

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Réaliser le tempura en mélangeant la farine, la féculé, la levure, puis ajouter l'eau. Réserver au frais. Décuire le sucre en caramel dans une casserole, déglacer avec le cidre et faire réduire pour obtenir un sirop épais. Conserver au froid.

Hacher le Neufchâtel et mélanger avec l'andouille puis la pomme coupée en petits dés. Former des boulettes avec la farce.

Faire chauffer l'huile de friture à 190°C. Tremper les boulettes dans le tempura une par une et les plonger dans la friteuse au fur et à mesure. Bien les dorer.

DRESSAGE

Disposer les tempuras sur un émincé d'endives et de pommes vertes puis napper avec le caramel déglacé au cidre.



Accompagner avec un Cidre du Pays de Caux



Gilles Poudras,
Manoir de Hastings (14)

ESCALOPE DE VOLAILLE NORMANDE, CARMEL DE CIDRE ET MIMOLETTE D'ISIGNY

Frédéric Cayez, Le Garde-Manger (14)

 2 personnes

 15 minutes

 25 minutes

INGRÉDIENTS

- 2 escalopes de volaille de Normandie (160 g chaque)
- 1 pomme normande
- 70 cl de Cidre de Normandie IGP doux
- 200 g de mimolette d'Isigny
- 200 g de champignons lents
- 30 cl de crème fraîche d'Isigny AOP
- 50 g de beurre d'Isigny AOP
- cerfeuil
- 30 cl d'huile de tournesol

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Faire de la poudre de mimolette et la répartir sur 2 plaques four préalablement recouvertes de papier sulfurisé. Cuire à 180°C pendant 10 min. Faire réduire le cidre dans une casserole. Pendant ce temps-là, préparer les pommes en conservant la peau, les évider et les couper en 6.

Couper les champignons en 4. Dans une poêle, faire chauffer de l'huile et colorer les pommes de chaque côté puis ajouter une noisette de beurre. Débarrasser les pommes et ajouter les champignons dans la poêle, colorer puis débarrasser.

Faire cuire les escalopes dans une poêle, ajouter la crème et assaisonner. Garder les champignons et les pommes au chaud dans un four à 100°C.

Ajouter une cuillère de caramel de cidre dans le reste des champignons, puis les ajouter dans la sauce à base de crème.

DRESSAGE

Dans une assiette, déposer les pommes poêlées. Mettre un filet de caramel de cidre, ajouter les champignons et disposer les chips de mimolette. Ajouter l'escalope avec la sauce à base de crème et quelques peluches de cerfeuil.



Accompagner avec un Cidre Pays d'Auge AOP

VELOUTÉ DE POIRE, MINISTRONE DE LIVAROT ET PAIN D'ÉPICES CROUSTILLANT



 4 personnes

 10 minutes

 15 minutes

INGRÉDIENTS

- 2 poires conférence
- 15 cl de bouillon de poule
- 15 cl de crème liquide
- 1 Livarot AOP
- 1 pain d'épices normand
- Beurre
- Sel, poivre
- Huile de noisette

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Eplucher les poires et les couper en morceaux. Cuire dans le bouillon de poule et ajouter de la crème liquide. Ensuite, mixer le tout et réserver.
Faire des dés de livarot et de pain d'épices.
Dorer le pain d'épices avec du beurre dans une poêle.

DRESSAGE

Dans une assiette creuse, mettre le velouté au fond de l'assiette puis ajouter les dés de pain d'épices dorés et les dés de livarot. Décorer avec des herbes et assaisonner avec une touche d'huile de noisette.



Accompagner avec un Cidre du Perche AOP demi-sec



Didier Godefroy,
Hôtel du Dauphin (61)



BŒUF FICELLE, CRÈME DE CAMEMBERT DE NORMANDIE ET POIRÉ DOMFRONT

4 personnes

25 minutes

10 minutes

INGRÉDIENTS

- 1 L de bouillon de pot au feu
- 4 pavés de bœuf normand parés de 200/220 g (faux filet ou filet de bœuf)
- 20 cl de Poiré Domfront AOP
- ¼ de Camembert de Normandie AOP
- 10 cl de crème crue de Normandie
- 10 g persil plat, ciboulette, romarin ciselés

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Faire chauffer le bouillon dans une casserole.
Ficeler les pavés de bœuf en laissant 10 à 15 cm de ficelle. Paner le bœuf avec les herbes ciselées.
Dans une petite casserole, réduire de moitié 20 cl de poiré et 20 cl de bouillon de bœuf.
Ajouter la crème, réduire. Ajouter le Camembert écrasé dont la croûte a été enlevée et l'incorporer au fouet sans faire bouillir la préparation.
Finir assaisonnement au poivre du moulin et réserver au chaud.
Plonger le bœuf dans le bouillon frémissant en laissant la ficelle pendre à l'extérieur.
Cuire entre 7 et 15 min suivant la cuisson désirée.

DRESSAGE

Emincer le pavé de bœuf en tranches pas trop épaisses. Dresser sur une assiette bien chaude.
Napper de sauce la moitié du bœuf. Accompagner de légumes et décorer d'herbes fraîches.



Accompagner avec un Poiré Domfront AOP



Patrice MALGREY,
Hôtel de France
« Le Grill au feu de bois » (61)

DUO DE CHOUX À L'ANDOUILLE DE VIRE ET SA CRÈME AU CAMEMBERT DE NORMANDIE

Cyril Le Lièvre, Les 2 aîlles (27)

4 personnes

15 minutes

10 minutes

INGRÉDIENTS

- 40 g d'andouille de Vire
- 50 g de Camembert de Normandie AOP
- 100 g de chou rouge bio
- 100 g de chou vert bio
- 70 cl de lait entier de Normandie
- 1 pomme
- sel, poivre

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Nettoyer les choux puis les râper, éplucher et râper la pomme. Mélanger le chou rouge et la pomme et assaisonner.
Couper l'andouille en brunoise et ajouter au chou vert.
Faire fondre le Camembert, ajouter le lait et mixer le tout.

DRESSAGE

Dans une assiette, déposer les mélanges de choux, pomme et andouille, verser la crème au Camembert.



Accompagner avec un Cidre du Perche AOP demi-sec



EMULSION ET CROQUETTE DE PONT-L'EVÊQUE



Arnaud Genty, Le Parc (76)

4 personnes

25 minutes

10 minutes



INGRÉDIENTS

- 150 g de Pont-l'Evêque AOP
- 12 noix de Saint-Jacques de Normandie
- 1 pomme verte acidulée
- 3 œufs
- 1 c. à s. de lait de Normandie
- 25 cl de crème de Normandie
- 2cl Noilly Prat Vermouth
- Farine
- Chapelure
- Huile pour la friture
- Sel, poivre

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Dans un saladier, écraser le Pont-l'Evêque sans croûtes avec l'œuf, assaisonner puis réserver au frais. Dans une casserole, mettre les croûtes de Pont-l'Evêque à chauffer avec 25 cl de crème puis assaisonner. Dans 3 assiettes creuses différentes, disposer de la farine, de la chapelure et dans la dernière les œufs battus avec le lait. Prendre une grosse cuillère à café du mélange au Pont-l'Evêque et former une boule, la rouler dans la farine, dans l'œuf battu puis dans la chapelure. Faire cuire les boules de Pont-l'Evêque dans une poêle avec de l'huile de friture jusqu'à coloration. Couper la pomme en bâtonnets. Marquer les Saint-Jacques à la poêle avec du beurre puis déglacer au Noilly, ajouter une pointe de crème. Ajouter le déglacage, à la crème de Pont-l'Evêque, mixer, filtrer puis mettre au siphon.

DRESSAGE

Dans une assiette, déposer la mousse de Pont-l'Evêque, les croquettes et ensuite les noix de Saint-Jacques et quelques bâtonnets de pommes dessus.



Accompagner avec un Cidre de Normandie IGP demi-sec



Nicolas Tougard, L'Eden (14)

6 personnes

45 minutes

15 minutes

+ 24 heures de repos

INGRÉDIENTS

- 150 g de pâte feuilletée
- 50 g de sucre roux
- 1 œuf de Normandie
- 85 g de sucre
- 12,5 cl de crème liquide d'Isigny 35 %
- 12,5 cl de crème fraîche d'Isigny AOP
- 60 g beurre d'Isigny demi-sel AOP
- 1 feuille de gélatine
- 3 pommes normandes

MILLE-FEUILLE DE POMMES FAÇON TATIN, CARMEL AU BEURRE SALÉ D'ISIGNY

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Dorer la pâte feuilletée avec l'œuf battu puis la saupoudrer de sucre roux, cuire 15 min au four à 200°C entre 2 plaques. Découper des rectangles de 3 cm par 10 cm. Eplucher et cuire les pommes en gros morceaux dans une poêle avec de l'eau et du sucre. Une fois les pommes colorées, ajouter des petits morceaux de beurre.

Cuire le sucre jusqu'à obtenir un caramel brun, ajouter le beurre demi-sel puis la crème liquide et la gélatine, mixer le tout. Refroidir à 45°C puis ajouter la crème fraîche et mixer.

Laisser refroidir 24 heures au réfrigérateur. Monter au batteur la crème et la mettre en poche.

DRESSAGE

Sur une assiette, disposer 3 rectangles de pâte feuilletée, en intercalant la crème au caramel et les pommes façon tatin. Terminer en décorant de crème.



Accompagner avec un Cidre de glace

**FRUITS
ET LÉGUMES**

FRUITS ET LÉGUMES

LE POIREAU

La Normandie est la 1^{ère} région productrice du poireau d'hiver. Il est cultivé sur 3 bassins de production, au climat adapté : le Mont-Saint-Michel, la côte Ouest et le Val de Saire. Le savoir-faire des producteurs permet d'obtenir des produits de qualité.

QUESTION D'ÉQUILIBRE

Le poireau est le légume minceur par excellence : faible apport calorique, riche en fibre, long à digérer. Diurétique, son bouillon facilite l'élimination rénale.



LA POMME

En Normandie, outre la pomme à cidre, des vergers hautes tiges produisent des pommes à couteau à l'origine de plats traditionnels normands comme le bourdin (fruit épluché enveloppé de pâte) ou le bourdelot (tarte rectangulaire feuilletée). L'automne est la période de consommation optimale.

LA CAROTTE DE CRÉANCES

La Normandie est la 2^{ème} région de production de carottes, avec 4 bassins de production : le Mont-Saint-Michel, la côte Ouest, le Val de Saire et la plaine de Caen. Elle nécessite un climat océanique et humide. La région de Créances est réputée pour la qualité de ses carottes des Sables Label Rouge, grâce à des sols sablonneux et au savoir-faire des : elles offrent un croquant remarquable et un goût doux et sucré.



LA POIRE

A côté des variétés destinées au poiré ou à être cuites, la Normandie propose aussi des poires à déguster tout au long de l'année de variétés Conférence ou Comice, au goût doux et sucré.



LA SALADE

Après un semis en pépinière, les plants sont repiqués et la récolte a lieu entre 2 et 4 mois après, selon la variété et la saison. C'est en Normandie que la salade préparée, prête à l'emploi, a été inventée : on l'appelle « la 4^{ème} gamme ».

LA POMME DE TERRE

Ce tubercule nécessite un climat tempéré et un apport d'eau régulier. Planté en avril, sa tubérisation (son développement) a lieu en juin, puis il récolté entre août et septembre puis stockée au froid. Vive la créativité, car les façons de la cuisiner sont nombreuses : à la vapeur, au four, sautée, mijotée, frite...



LE CRESSON

Plante semi-aquatique, le cresson normand est planté dans de larges bassins remplis d'eau de source pure, riche en oligo-éléments, notamment dans la région de Veules-les-Roses. Riche en vitamines et minéraux, on consomme cette petite salade souvent crue, mais aussi cuite, poêlée, mixée ou en soupe.



LE NAVET

La Normandie est la 1^{ère} région de production. Le navet normand est réputé pour sa saveur et son bel aspect bicolore. Disponible sur les étals de la mi-mai à la mi-avril, sa douceur est appréciée au printemps ; en hiver, son caractère plus marqué le privilégie dans les soupes ou pot-au-feu.

CAROTTE DE CRÉANCES CONFITE ET NOUGATINE AUX GRAINES DE LIN

Hubert Nobis, Auberge de la Mine (61)



4 personnes



20 minutes



30 minutes

INGRÉDIENTS

- 4 carottes de Créances
- 1 pomme verte acidulée
- 1 citron jaune
- 27 cl d'eau
- 180 g sucre semoule
- 20 g graines de lin de Normandie
- 100 g sucre semoule

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Éplucher et laver les carottes, les mettre en cuisson avec 25 cl d'eau, 80 g de sucre et 3 gestes de citron. Couvrir d'un papier sulfurisé et laisser cuire à frémissement pendant 20 min.

Pour préparer la nougatine, faire un caramel blond avec 100 g de sucre et 2 cl d'eau. Ajouter les graines de lin puis étaler la préparation entre 2 feuilles silpat® et laisser refroidir.

DRESSAGE

Dans une assiette, déposer une carotte confite parsemée de graines de lin. Ajouter des bâtonnets de pomme verte et 3 morceaux de nougatine. Arroser avec un peu de sirop de cuisson.



Accompagner avec un Cidre Cotentin AOP



NOIX DE SAINT-JACQUES À LA NORMANDE ET LÉGUMES DE SAISON

Teddy Lepierre, L'Orangerie (14)
Et Christian Girault (14)



4 personnes



15 minutes



2h20 minutes

INGRÉDIENTS

- 16 Coquilles Saint-Jacques de Normandie Label Rouge (avec bardes et Coraux)
- 100 g de champignons de Paris
- 4 oignons rouges
- 3 carottes de Créances
- 2 poireaux de Créances
- 1 échalote
- 100 g de beurre doux d'Isigny AOP
- 15 cl de crème liquide
- 4 cl de Pommeau de Normandie AOC
- 5 cl d'huile d'olive
- 70 cl de cidre de Normandie IGP brut
- 75 cl de bouillon de volaille
- 1 bouquet garni

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Préalablement, nettoyer les coquilles et faire cuire les bardes dans un bouillon de volaille et cidre avec la garniture aromatique pendant 2h.

Faire rôtir les oignons rouges au four et à l'huile d'olive à 180°C pendant 15 min.

Eplucher, tourner les carottes et poireaux et les cuire à l'anglaise. Faire revenir les champignons avec du beurre puis les déglacer au pommeau, retirer les champignons et réserver.

Pour la sauce, ajouter l'échalote ciselée, la crème liquide et les coraux, laisser chauffer quelques minutes. Mixer le tout et le faire réduire.

Faire revenir en température les bardes dans la sauce et assaisonner. Faire glacer à blanc les carottes, les poireaux et les champignons. Poêler les noix de Saint-Jacques avec un trait d'huile d'olive.

DRESSAGE

Dans une assiette, dresser les légumes. Déposer les oignons rouges préalablement creusés et y déposer les bardes à l'intérieur. Mettre un peu de sauce et réserver le reste dans une saucière. Disposer les noix de Saint Jacques.



Accompagner avec un Cidre de Normandie IGP brut

NAVETS CONFITS AUX AGRUMES ET MIEL DE NORMANDIE

4 personnes 5 minutes 15 minutes

INGRÉDIENTS

- 400 g de navets de Normandie
- 50 g de beurre de Normandie
- 15 cl de cidre de Normandie IGP demi-sec
- 30 cl de jus de pamplemousse
- 30 cl de jus d'orange
- 5 cl jus de citron jaune
- 2 c. à s. de miel de Normandie
- Poivre timut
- Sel
- ½ ciboulette



Guy Larchevêque (14)



DÉROULÉ DE LA RECETTE

Eplucher les navets à l'économe, retirer les 2 peaux puis les couper en quartiers.

Dans une sauteuse, faire fondre les 50 g de beurre et colorer les navets.

Mouiller les navets avec le jus de pamplemousse, le jus d'orange et le jus de citron. Incorporer le miel et ajouter le poivre de Timut. Laisser cuire à feu doux pendant 15 min.

Déglacer le jus de la poêle avec du cidre afin d'obtenir un caramel.

DRESSAGE

Dans une assiette, tirer un trait avec le caramel de cidre, disposer de chaque côté les navets et ajouter au-dessus de la ciboulette.



Accompagner avec un Cidre rosé

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

6 personnes 10 minutes 15 minutes

INGRÉDIENTS

- 10 cl d'eau tiède
- 80 g de farine
- 6 g de levure
- 6 g féculé de maïs
- 3 g sel
- 2 poireaux de Créances
- 1,5 l d'huile de friture



Eric Roy, Le Lion d'Or (27)



DÉROULÉ DE LA RECETTE

Blanchir les blancs de poireaux, puis les couper en rondelles assez épaisses. Bien égoutter et réserver.

Préparer l'appareil à tempura en mélangeant la farine, la levure, la féculé de maïs, le sel puis ajouter l'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer.

Pour les chips, couper finement les verts des poireaux puis les faire frire et réserver.

Tremper les blancs de poireau dans l'appareil à tempura puis frire jusqu'à l'obtention d'une coloration dorée.

DRESSAGE

Dans une assiette, dresser les beignets de poireaux avec les chips de poireaux au-dessus.



Accompagner avec un Cidre de Normandie IGP brut

AUTOUR DE LA POMME



4 personnes



25 minutes



20 minutes

INGRÉDIENTS

- 4 pommes normandes
- 180 g de sucre semoule
- 40 cl de jus de pommes bio
- 2 jaunes d'œufs
- 15 g de fécule de maïs
- 30 g de beurre doux d'Isigny AOP
- 25 cl de cidre triple
Domaine Louis Dupont
- 6 g de gélatine
- 5 g de gomme xanthane



Jeff Guilbert (14)

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Dans une casserole, mettre le cidre à feu doux et y faire fondre la gélatine préalablement réhydratée et égouttée. Couler la gelée finement dans 4 assiettes et réserver au frais.

Mixer 20 cl jus de pommes avec la gomme xanthane. Verser la préparation dans un siphon. Gazer avec 2 cartouches.

Blanchir les jaunes avec 30 g de sucre, ajouter 15 g de fécule et 20 cl de jus de pommes. Faire cuire à feu doux jusqu'à épaississement. Laisser tiédir, puis incorporer 30 g de beurre. Réserver au frais.

Faire un caramel à sec avec 150 g de sucre dans une casserole. Une fois le caramel bien blond, y déposer les 4 pommes épluchées. Laisser cuire doucement en les retournant jusqu'à ce qu'elles soient fondantes.

DRESSAGE

Dans les assiettes avec la gelée, déposer au centre les pommes fondantes au caramel. Les garnir à la poche de la crème mousseline. Déposer à la cuillère votre émulsion de pomme. Pour la décoration ajouter des tuiles dentelles à la pomme.



Accompagner avec un Cidre de Normandie IGP doux

VELOUTÉ DE POTIRON ET BOUDINS DE SAINT-JACQUES FAÇON CAPPUCCINO



4 personnes



15 minutes



30 minutes



INGRÉDIENTS

- 500 g de potiron
- 12 noix de Saint-Jacques
de Normandie Label Rouge
- 50 cl de bouillon de poule
- 1 blanc d'œuf
- 150 g de beurre d'Isigny AOP
- 200 g de crème d'Isigny AOP
- Noix de muscade
- Graines de courges
- Fleur de sel
- Poivre



Arnaud Viel,
La Renaissance (61)

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Dans un robot, mixer 10 noix de Saint-Jacques et le blanc d'œuf, ajouter une pointe de sel et 2 tours de moulin à poivre. Ajouter 180 g de crème, mixer afin d'obtenir un appareil homogène.

Débarasser dans un saladier, tailler les noix de Saint-Jacques restantes en petits cubes et les ajouter.

Réaliser à l'aide d'un film des petits boudins, les cuire dans une casserole d'eau frémissante environ 8 min.

Eplucher et tailler en gros cubes le potiron et cuire dans le bouillon de volaille, ajouter le sel. Mixer lorsque le potiron est cuit, ajouter le beurre et 20 g de crème.

DRESSAGE

Dans une assiette creuse, verser le velouté, ajouter les boudins de Saint-Jacques. Fouetter la crème, saler, poivrer et déposer cette crème sur le velouté.



Accompagner avec un Cidre de Normandie IGP demi-sec



DORADE GRISE AU BEURRE D'ORANGE, JULIENNE DE LÉGUMES ET POUSSES D'ÉPINARDS



Jacques Collet (14)
et Thierry Descelliers, Le Prémanoir (14)



4
personnes



20
minutes



15
minutes



INGRÉDIENTS

- 4 filets de dorade grise de Normandie
- 1 carotte de Créances épluchée
- 1 poireau de Créances
- 800 g de jeunes pousses d'épinards
- 200 g de beurre d'Isigny AOP
- Le zeste d'1/4 d'orange
- Le jus d'1 orange
- 1 étoile de badiane
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive
- Sel, poivre du moulin

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Couper la carotte et le blanc de poireau en tronçons et tailler en fine julienne. Faire étuver au beurre en commençant par les poireaux, puis ajouter les carottes, assaisonner et réserver.

En parallèle, mettre le jus d'orange à réduire aux $\frac{3}{4}$ avec l'étoile de badiane. Laver les jeunes pousses d'épinards et les faire sauter au beurre avec 1 gousse d'ail écrasée. Egoutter et réserver.

Une fois le jus d'orange réduit, incorporer le beurre en petits morceaux en fouettant afin d'obtenir un mélange onctueux et homogène. Assaisonner. Ne pas faire bouillir.

Assaisonner les filets de dorades, les faire sauter 1 à 2 min de chaque côté.

DRESSAGE

Dresser les épinards dans un cercle, poser la dorade côté peau dessus, ajouter la julienne de légumes, entourer de beurre d'orange et décorer avec une feuille d'épinard crue ou du cerfeuil.



Accompagner avec un Poiré de Normandie « fraîcheur »



SOUPE DE POISSON AUX LÉGUMES NORMANDS



Emmanuel Hervouet et Line Samin,
MFR Vimoutiers (61)



4
personnes



25
minutes



40
minutes

INGRÉDIENTS

- 80 g de poireaux de Créances
- 80 g de carottes de Créances
- 160 g de tomates
- 12 g de beurre d'Isigny AOP
- 30 g d'oignons
- 1 gousse d'ail
- 8 g de fumet de poisson
- 80 cl de crème liquide
- 120 g de carcasse de poisson (rouget)
- 1/2 pain tranché
- 60 g d'emmental râpé
- sel, poivre, curry

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Faire revenir au beurre les poireaux, les oignons puis les carottes en petits dés et les tomates mondées. Ajouter les carcasses de poisson et la gousse d'ail. Couvrir d'eau, ajouter le fumet de poisson, le sel, le poivre et le curry. Laisser cuire environ 40 min.

En fin de cuisson, retirer les carcasses, mixer et passer au chinois le velouté. Crémiser et servir chaud avec des croutons gratinés.



Accompagner avec un Cidre de Normandie IGP brut





POMME DE TERRE FARCIE À LA ROUSSETTE



Agnès Maignan,
Lycée Jean Guéhenno (61)



4 personnes



30 minutes



1 heure

INGRÉDIENTS

- 450 g de roussette des côtes normandes
- 400 g de pomme de terre Charlotte
- ¼ botte persil, basilic, thym, ciboulette
- 1 gousse d'ail
- 30 cl de crème fraîche de Normandie
- sucre

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Laver et essuyer les pommes de terre. Les disposer sur une plaque de cuisson et mettre au four à 200°C pendant 45 min. Faire cuire la roussette au court bouillon. Laver et tailler les herbes aromatiques et la gousse d'ail. Découper un chapeau le long de la pomme de terre et vider l'intérieur. Mettre le tout dans un récipient avec le poisson. Ecraser la chair et assaisonner. Ajouter la crème, les herbes et l'ail. Remplir les pommes de terre de ce mélange et les mettre au four pendant 15 min.

DRESSAGE

Disposer une pomme de terre sur le côté de l'assiette et accompagner de chutney de chou rouge, d'une compotée d'oignons, et d'une sauce crème fraîche ciboulette.



Accompagner avec un Cidre de Normandie IGP brut



FILET DE MERLAN AUX PETITS LÉGUMES



4 personnes



25 minutes



25 minutes

INGRÉDIENTS

- 200 g de spaghetti
- 400 g de filet de merlan des côtes normandes
- 2 cl d'encre de seiche
- 10 g de salicornes
- 1 carotte de Créances
- 20 g de beurre de Normandie
- 10 cl de Poiré Domfront AOP
- ½ échalote
- 5 cl de crème liquide

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Disposer le merlan en tranches sur une plaque préalablement huilée, saler et poivrer. Stocker au réfrigérateur.

Eplucher et ciseler finement l'échalote. Faire revenir dans une sauteuse avec le poiré. Incorporer progressivement, le beurre découpé en petits morceaux, en l'émulsionnant à l'aide d'un fouet. Incorporer les salicornes grossièrement hachées. Assaisonner. Réserver à 40°C le beurre blanc à couvert, dans un bain-marie.

Eplucher la carotte, canner puis mettre à cuire. Après cuisson, tailler en fines rondelles et réserver dans une eau tiède.

Faire cuire les spaghetti. Faire cuire le merlan à 200°C pendant 6 à 8 min. Conserver au chaud. Dissoudre l'encre de seiche dans un peu d'eau, puis l'incorporer dans les spaghetti.

DRESSAGE

Mettre une portion de spaghetti dans le centre de l'assiette, placer le merlan au centre, napper de sauce et ajouter les carottes.



Accompagner avec un Poiré Domfront AOP

Stéphane Eon et Jérôme Selosse,
Collège Françoise Dolto (61)





PRODUITS CIDRIQUES

PRODUITS CIDRIQUES

LE JUS DE POMME

En Normandie, on fait du jus de pommes avec des pommes à cidre récoltées à l'automne, broyées et pressées. Le jus clarifié est mis en bouteille, puis pasteurisé pour une bonne conservation. La multiplicité des variétés et des terroirs normands explique la diversité des jus et de leurs saveurs.



LE POIRÉ

Le poiré est issu d'un verger de poiriers, particulièrement renommé dans le Domfrontais qui bénéficie d'une AOP. Les poires sont ramassées à l'automne, lavées, broyées, pressées et le jus clarifié fermente plusieurs mois. Il séduit par son goût subtil, sa couleur jaune dorée pâle et ses fines bulles.

LE CIDRE DE NORMANDIE

La Normandie est la ^{1ère} région productrice de pommes à cidre et de produits cidriques. Ancré dans la tradition normande, le cidre s'adapte aujourd'hui aux tendances modernes de consommation. Les pommes sont récoltées à l'automne, lavées, broyées et pressées pour obtenir le jus. Puis la fermentation transforme le sucre en gaz carbonique et en alcool. Au bout de quelques mois, il est mis en bouteille et il faudra attendre l'apparition de la mousse pour le consommer. En Normandie, on produit les cidres IGP Normandie, AOP Pays d'Auge, AOP Cotentin, AOP Perche et du Pays de Caux (future AOP), du cidre brut, demi-sec, doux, du cidre rosé, du cidre de glace...

≡ INFO CONSO ! ≡

Les appellations des cidres sont différentes selon leur taux de sucre :

Doux : sucré et peu alcoolisé avec moins de 3%.

Demi-sec : légèrement sucré.

Brut : il est peu sucré avec environ 4% d'alcool.

Traditionnel : il se caractérise par une saveur plus intense et présente un léger trouble résiduel naturel, avec un degré d'alcool acquis supérieur à 4%.



LE VINAIGRE DE CIDRE

Placé au contact de l'air et dans des conditions favorables au développement de bactéries spécifiques, l'alcool du cidre se transforme naturellement en acide acétique. Riche en polyphénols, il parfume agréablement les vinaigrettes et les plats.

LE POMMEAU DE NORMANDIE AOC

AOC depuis 1991, il est issu d'un mutage (adjonction de $\frac{1}{4}$ Calvados à $\frac{3}{4}$ de jus de pommes frais : le moût). Vieilli en fûts de chêne au moins 14 mois, il développe une palette aromatique aux parfums de pommes cuites, de fruits secs, de miel, de cacao ou de pruneaux confits. C'est l'apéritif Normand par excellence.



LES COCKTAILS

Les cidres, les poirés et les Calvados se marient avec d'autres boissons pour donner naissance à des cocktails colorés et savoureux, à consommer avec modération !



LES CALVADOS AOC

Leur élaboration nécessite de faire un cidre spécifique où tout le sucre de la pomme est transformé en alcool. Ensuite intervient la distillation : le cidre est chauffé dans un alambic et les vapeurs d'alcool sont condensées en une eau-de-vie à 72°. Placé en fûts de chêne plusieurs années, le Calvados prend sa couleur et acquiert finesse et plénitude. On distingue : le Calvados AOC, qui vieillit au minimum 2 ans, le Calvados Pays d'Auge AOC, qui subit une double distillation et le Calvados Domfrontais AOC, fabriqué dans le Domfrontais avec 30% minimum de poires et distillé avec un alambic à colonne puis vieillit au moins 3 ans.





Valentin Doraphé, L'Escale des Sens (50)

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Cuire les bulots dans un bouillon, les décortiquer puis les couper en deux. Couper la pomme en petits quartiers et faire revenir dans une poêle avec le miel. Flamber avec 10 cl de Calvados, puis réserver. Dans la même poêle, faire revenir l'andouille taillée en petits dés, puis y ajouter les bulots et un trait de calvados. Lier avec 5 cl de crème, terminer avec la ciboulette ciselée.

Dans un récipient, réunir 8 cl de Calvados, 10 g de farine et 2 cl d'huile de colza. Mixer et faire cuire les tuiles dans une poêle anti-adhésive très chaude. Dans une casserole, mettre le lait, la crème ainsi que 10 cl de Calvados. Assaisonner, porter à ébullition, puis émulsionner.

DRESSAGE

Disposer 4 quartiers de pomme en ligne. Ajouter la blanquette de bulots sur les quartiers de pommes. Intercaler des morceaux de tuiles afin de donner l'esprit d'un mille-feuille. Déposer l'émulsion de calvados et finir avec quelques pousses de cerfeuil.



Accompagner avec un Cidre de Normandie IGP demi-sec

MILLE-FEUILLE DANS L'AIR DU TEMPS AU CALVADOS



4 personnes



25 minutes



10 minutes

INGRÉDIENTS

- 200 g de bulots de la baie de Granville IGP
- 1 pomme normande acidulée
- 200 g d'andouille de Vire
- 50 g de miel Normand
- 25 cl de Calvados AOC
- 10 g de farine
- 2 cl d'huile de colza
- ½ botte de ciboulette
- 10 cl de lait
- 30 cl de crème liquide



TEXTURES DE JUS DE POMME NORMAND



Florence Humbert, Chez Fano (61)



4 personnes



15 minutes



15 minutes

INGRÉDIENTS

- 1,8 L de jus de pomme de Normandie
- 8 œufs de Normandie
- 250 g de sucre
- 100 g de farine
- 400 g de beurre d'Isigny AOP
- 4 pommes jaunes
- 2 pommes vertes
- 30 cl de jus de citron
- Colorant liquide vert et rouge
- 4 g d'Agar-Agar
- 12 g de levure chimique

DRESSAGE

Dans le fond de l'assiette couler un fond de gelée dans un cercle. Dans un cercle mettre au fond une couche de sponge cake puis des pommes poêlées, remettre du sponge cake, un peu de crémeux pomme, finir avec les billes de pomme. Poser sur le cercle de gelée. Finaliser avec des points de crémeux.



Accompagner avec un Jus de pomme de Normandie



DÉROULÉ DE LA RECETTE

Crèmeux de pomme : faire chauffer dans une casserole 60 cl jus de pomme, 30 cl citron, 6 œufs, 100 g de sucre, à 85°C en mélangeant en permanence. Ajouter 200 g de beurre et réserver au frais.

Gelée de pommes : faire bouillir 60 cl de jus de pomme et l'agar-agar et réserver.

Sponge cake : mélanger 60 cl de jus de pomme, 100 g de sucre, 100 g de farine, 200 g de beurre, 2 œufs et la levure chimique au batteur électrique pendant 5min, cuire au micro-ondes dans des gobelets plastique, pendant 40 sec à 900W. ne pas remplir les gobelets à plus de la moitié.

Faire des billes de pomme avec une cuillère parisienne et les glacer dans un caramel, colorer en rouge.



Jean-Marc Boucher,
Lycée Georges Baptiste (76)

NAGE TIÈDE D'AMANDES DE MER AU CIDRE DE NORMANDIE



4 personnes



10 minutes



15 minutes

INGRÉDIENTS

- 24 amandes de mer
- 40 g d'échalotes
- 175 g de beurre d'Isigny AOP
- 15 cl de cidre du Pays d'Auge AOP
- 50 g de crème d'Isigny AOP
- 125 g de carottes de Créances
- 100 g d'oignons
- 50 cl de fumet de poisson
- 1 botte de bouquet garni
- ¼ botte estragon
- ¼ botte cerfeuil
- 1 botte de persil plat
- gros sel, poivre en grains

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Laver et brosser les amandes. Faire suer au beurre les échalotes ciselées. Mouiller au cidre, porter à ébullition, ajouter les amandes, saupoudrer de persil haché. Cuire rapidement jusqu'à légère ouverture des amandes. Débarrasser les coquillages en gardant le jus de cuisson.

Canneler les carottes puis les émincer finement. Placer dans un récipient de cuisson avec cidre, fumet, bouquet garni et poivre.

Cuire à ébullition 10 min. Ajouter les oignons taillés en anneaux, cuire de nouveau quelques minutes.

Réunir dans une casserole, le jus de cuisson des amandes complété avec l'eau de nage. Le tout devant faire 40 cl. Réduire à glace, crémier, réduire de nouveau et monter au beurre. Ajouter l'estragon haché.

DRESSAGE

Dans une assiette creuse, disposer les légumes en dôme. Placer 6 amandes décoquillées et napper de sauce.



Accompagner avec un Cidre de Normandie IGP brut



NOIX DE SAINT JACQUES DE NOS CÔTES AU CIDRE COTENTIN



4 personnes



15 minutes



30 minutes

INGRÉDIENTS

- 16 noix de Saint Jacques de Normandie Label Rouge
- 1 bouteille de Cidre Cotentin AOC
- 2 pommes de Normandie
- 2 échalotes
- 200 g de noix
- 3 carottes des sables
- 1 chorizo
- 1 botte de persil
- 3 c. à s. d'huile de tournesol
- 2 c. à s. de ras el hanout
- Sel

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Eplucher les carottes, les couper en fines tranches à la mandoline. Mélanger avec l'huile, le sel et le ras el hanout et mettre le tout sur une plaque au four 12 min à 200°C.

Eplucher les échalotes, les couper en 4. Mettre une casserole à chauffer, les faire rissoler puis ajouter le cidre. Couper les pommes en 4 avec la peau et les ajouter à la casserole avec du cidre, laisser cuire 20 min. Passer la sauce à la passoire.

Hacher les noix, le persil (garder quelques feuilles pour la décoration) et couper le chorizo en dés.

Poêler les noix de Saint-Jacques, les mettre au chaud dans le four. Utiliser l'huile de cuisson pour faire dorer les noix.

DRESSAGE

Mettre les Saint-Jacques au centre de l'assiette, ajouter le chorizo, napper de sauce puis déposer les noix et le persil.



Accompagner avec un Cidre Cotentin AOP



Jérémy Miletti,
Le Bistronomique (76)

TARTELETTE APÉRITIVE PURE NORMANDIE



4 personnes



15 minutes



15 minutes

INGRÉDIENTS

- 1 pâte feuilletée
- 200 g d'andouille de Vire
- 15 cl de Cidre Pays d'Auge AOP
- ½ Camembert de Normandie AOP
- 40 cl de crème liquide
- 10 cl de lait
- 50 g de sucre
- 1 pomme verte acidulée
- sel, poivre



Arnaud Leconte, Au site normand (14)

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Dans une casserole, faire fondre le Camembert avec la crème et le lait. Mixer le mélange, assaisonner et filtrer. Verser le tout dans un siphon et gazer 2 fois.

Faire un caramel avec le sucre et déglacer avec le cidre. Réserver. Avec un emporte-pièce, réaliser des disques de pâte feuilletée de 3 cm de diamètre et cuire entre 2 plaques pendant 10 à 12 min à 180°C.

Couper l'andouille en cubes d'1 cm de côté et tailler la pomme en bâtonnets.

DRESSAGE

Sur un fond de feuilletage, disposer un cube d'andouille. Arroser avec le caramel de cidre et recouvrir avec le siphon au Camembert. Décorer avec les bâtonnets de pomme.



Accompagner avec un Cidre Pays d'Auge AOP



CHARLOTTE DE MERLAN À L'ANDOUILLE DE VIRE ET AUX POMMES, BEURRE DE CIDRE



4 personnes



15 minutes



15 minutes

INGRÉDIENTS

- 8 filets de merlan de Normandie
- 4 tranches d'andouille de Vire d'1cm
- 3 œufs de Normandie
- 50 cl de crème liquide
- 1 pomme golden
- 1 échalote
- ½ oignon
- 10 cl de vinaigre de cidre normand
- 25 cl de cidre de Normandie IGP brut
- 150 g de beurre doux de Normandie
- sel, poivre

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Dans 4 ramequins beurrés, poser 1 tranche d'andouille, puis chemiser avec 1 filet de merlan. Mixer le restant de poisson finement, ajouter les blancs d'œufs, 25 cl de crème et les cubes de pommes. Cuire au four dans un bain marie pendant 15 min à 150°C. La température à cœur doit être à 75°C.

Faire blondir les échalotes et l'oignon finement ciselés, mouiller avec le vinaigre et laisser réduire à sec. Ajouter le cidre et laisser réduire de moitié. Ajouter 25 cl de crème et laisser napper. Monter au beurre hors du feu.

DRESSAGE

Dans une assiette chaude, déposer un cordon de sauce et poser la charlotte de merlan au centre.



Accompagner avec un Cidre de Normandie IGP brut



Jean-René Duval,
Le jardin de Léontine (50)



SUPRÊME DE VOLAILLE AU POMMEAU DE NORMANDIE



INGRÉDIENTS

- 6 blancs de poulet normand
- 6 pommes de Normandie
- 6 poires de Normandie
- 500 g d'andouille de Vire
- 50 cl de Pommeau de Normandie AOC
- 50 g de sucre
- 50 g de beurre d'Isigny AOP
- 10 cl de crème de balsamique
- 1 botte de cerfeuil

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Tailler et éplucher les pommes et poires en mirepoix. Les faire suer dans une sauteuse avec un peu de beurre et du sucre.

Ouvrir le blanc de poulet en portefeuille, y déposer une cuillère de pommes et poires cuites et filmer en ballotine. Bien serrer les ballotines, les fermer aux 2 extrémités et cuire au four à 200°C pendant 10 min.

Dans une casserole, faire fondre un peu de beurre et le déglacer au pommeau.

Détailler de fines tranches d'andouille et les faire cuire entre 2 plaques de papier sulfurisé au four à 200°C pendant 5 min.

DRESSAGE

Détailler des rondelles de volaille de 3 cm, les déposer dans le fond de l'assiette, napper avec la sauce au pommeau. Déposer contre la volaille des chips d'andouille et décorer avec le cerfeuil et la crème de balsamique.



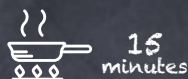
Accompagner avec un Cidre Pays d'Auge AOP



Adrien Luce, Chez Fano (61)



FEUILLETÉ DE POMME AU POIRÉ DE NORMANDIE



INGRÉDIENTS

- 2 pommes reinette
- 75 g de beurre de Normandie
- 75 cl de Poiré Domfront AOP
- 1 pâte feuilletée rectangulaire
- 200 g de sucre en poudre
- 25 cl de crème fleurette
- Sucre glace



Philippe Molinié, Chez Phillippe (76)

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Dans une casserole, mettre 200 g de sucre et 25 cl de poiré à feu doux jusqu'à l'obtention d'un caramel blond.

Pendant ce temps, dans une autre casserole, faire tiédir la crème liquide puis l'incorporer au caramel en remuant au fouet et en ajoutant peu à peu 25 g de beurre. Réserver.

Préchauffer le four à 210°C. Etaler le feuilletage sur 3 mm d'épaisseur. Le disposer sur une plaque de cuisson et piquer à la fourchette. Mettre au four, quand le feuilletage commence à colorer, disposer une autre plaque de cuisson sur la pâte. Laisser cuire encore 15 min.

Eplucher et découper les pommes en 8. Dans une poêle, faire revenir les pommes dans 50 g de beurre. Quand les pommes commencent à dorer, ajouter 50 cl de poiré, réduire le feu et laisser confire jusqu'à absorption du liquide.

DRESSAGE

Découper le feuilletage en rectangles de 5 cm sur 10 cm.

Sur la moitié des rectangles, disposer 4 morceaux de pommes et faire couler un peu de caramel, couvrir par un autre rectangle de feuilletage. Saupoudrer de sucre glace.



Accompagner avec un Cidre Pays d'Auge AOP

APPLE MOJITO

INGRÉDIENTS

- 4 cl de Calvados
- 1/2 citron vert coupé en 4
- 1 cl de sirop de sucre de canne blanc
- 8 feuilles de menthe
- 8 cl de canada dry
- Glace pillée



DÉROULÉ DE LA RECETTE

Ecraser les feuilles de menthe avec le citron vert et le sirop de sucre de canne. Ajouter 4cl de Calvados, mettre la glace pilée et compléter avec le Canada Dry.

GOLD APPLE

INGRÉDIENTS

- 3 cl de Calvados
- 1 cl de liqueur d'abricot
- 0,5 cl de sirop de cardamone
- 0,5 cl de jus de citron frais
- 4 cl de jus de pomme de Normandie

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Dans un shaker, mettre tous les ingrédients et shaker.

Un cocktail original accentué par une pointe acidulée...



LE ROI NORMAND D'UN JOUR

INGRÉDIENTS

- 45 ml de Calvados VSOP
- 2 grains de café écrasés
- 20 ml de sirop d'orgeat
- 20 ml de jus de citron jaune frais
- 20 ml de jus de pomme frais ou trouble

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Dans un shaker rempli de glace, incorporer tous les ingrédients. Shaker vigoureusement.

A l'aide d'une passoire, verser dans un verre à pied type verre à sherry.



LUNE D'ÉTÉ

INGRÉDIENTS

- 1 lamelle de gingembre frais écrasé
- 1/4 d'une gousse de vanille (uniquement les graines)
- 20 ml de jus de citron vert frais
- 20 ml de jus d'ananas frais
- 20 ml de sirop de sucre*
- 45 ml de Calvados VS
- 15 ml de blanc d'œuf

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Ce cocktail est à shaker une fois avec les glaçons, puis une fois sans, afin de faire monter le blanc d'œuf et de donner le côté velouté recherché. Filtrer ensuite pour ne pas retrouver les grains de vanille dans le verre. Servir dans une coupette.

*Pour le sirop de sucre : un volume de sucre pour un volume d'eau.



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

A collage of various sweet and cereal products. At the top, a wooden spoon drips golden honey. Several chocolate chunks are scattered around. A cinnamon roll is shown on a wooden stick. In the center, a glass jar is being filled with thick chocolate sauce from a wooden spoon. Below the jar is a stack of round, golden-brown cookies. To the left, a glass bowl is filled with cereal and topped with a fried chicken drumstick. A wooden spoon rests in the bowl. In the foreground, a small pile of white powder sits on a wooden surface.

PRODUITS SUCRÉS ET CÉRÉALIERS

PRODUITS SUCRÉS ET CÉRÉALIERS



LE SABLÉ NORMAND

L'origine de son nom vient de sa texture : il s'effrite facilement, comme du sable ! C'est sa commercialisation sur les plages normandes au 19^{ème} siècle qui a fait sa réputation. C'est un petit biscuit découpé dans une pâte sablée faite avec de la farine, du beurre, des œufs et doré au petit lait avant d'être mis au four.

LE CARMEL D'ISIGNY

Fabriqué à partir de sucre, de beurre et de crème fraîche, et parfumé à la vanille, au café ou au Calvados, c'est la gourmandise des petits et des grands, dont l'origine est le terroir des AOP Beurre et Crème d'Isigny.



LE MIEL DE NORMANDIE

L'abeille recueille le nectar des fleurs mellifères, le transforme, le ventile pour descendre sa teneur en eau à moins de 18% et le stocke dans les alvéoles operculées. Ce produit aux multiples vertus se consomme en tartine mais aussi dans de nombreuses recettes.



QUESTION D'ÉQUILIBRE

Le miel a un pouvoir sucrant plus important que le sucre et apporte un grand nombre de minéraux et d'oligo-éléments. Il contient également deux protéines aux vertus antibiotiques : les inhibines et les défensines.



LA TEURGOULE

Le secret de ce dessert traditionnel normand est de le cuire dans une terrine ronde, doucement mais longtemps pour que le riz absorbe tout le lait. Il doit son nom à l'impatience du gourmand qui le mange chaud et à grande cuillère et se « tord la goule ». Aujourd'hui, c'est une spécialité revisitée avec bonheur par nos grands chefs normands.

LA CONFITURE DE LAIT

Comme une confiture classique, elle s'obtient grâce à une cuisson longue de lait normand et de sucre. Son goût de caramel est irrésistible.



LE SUCRE DE POMME DE ROUEN

Confiserie originaire de Rouen, le sucre de pomme est un bonbon de sucre cuit, parfumé à l'essence naturelle de pomme et coulé en bâtons transparents : le vrai parfum des vergers de Normandie !



LE CAFÉ DU HAVRE

Le Havre importe du café depuis le 18^{ème} siècle et devient au début du 20^{ème} la première bourse européenne pour le café, rivalisant avec celle de New-York. Aujourd'hui, 50% du café importé en France passe toujours par son port et il reste quelques torréfacteurs importants dans la région.

CHARLOTTE AUX POMMES ET AU CARAMEL BEURRE SALÉ EN VERRINE



4 personnes



10 minutes



15 minutes

INGRÉDIENTS

- 500 g pommes normandes
- 200 g de sucre
- 10 cl de crème liquide normande
- 50 g de beurre demi-sel normand
- 16 biscuits à la cuillère
- 1 pot de faisselle normande



Johan Balcerzack et son équipe,
Le Beauclerc (27)

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Pour le sirop, verser 50 g de sucre dans une casserole puis ajouter de l'eau sur environ 5 cm et laisser chauffer à feu doux.

Eplucher et évider 2 belles pommes et les couper en demi-quartiers. Les mettre à cuire dans le sirop 10 min. Une fois les pommes cuites, les égoutter en conservant le sirop. Dans une casserole, verser 150 g de sucre puis mouiller à hauteur avec de l'eau, démarrer à feu doux et laisser bouillir afin d'obtenir une couleur caramel. Ajouter délicatement la crème liquide et laisser réduire 2 min avant d'intégrer le beurre en morceaux, mélanger et laisser refroidir.

DRESSAGE

Dans chaque verrine, dresser à la verticale 4 biscuits à la cuillère préalablement trempés dans le sirop. Garnir le fond de la verrine avec quelques morceaux de pommes puis ajouter de la faisselle et recommencer l'opération en finissant par des pommes. Mettre au réfrigérateur et ajouter le caramel beurre salé tiède au moment de servir.



Accompagner avec un Cidre de glace



DÉROULÉ DE LA RECETTE

Pour le sablé à la mimolette d'Isigny, incorporer ensemble la farine, les jaunes d'œuf, le sel, la mimolette et le beurre. Bien mélanger le tout, puis étaler finement et faire cuire à 180°C pendant 12 min.

Chauffer la moitié de la crème et ajouter la gélatine ramollie ainsi qu'1 cuillère à café de citron haché. Ajouter ensuite l'autre moitié de la crème, verser dans un plat et mettre au réfrigérateur.

DRESSAGE

Couper la crème en forme de cubes puis disperser sur des fragments de sablé à la mimolette.



Accompagner avec un Cidre de Normandie IGP doux

L'APÉRI « CRÈME »



4 personnes



30 minutes



15 minutes

INGRÉDIENTS

- 150 g de farine
- 3 jaunes d'œuf
- 110 g de beurre d'Isigny AOP
- 100 g de mimolette d'Isigny râpée
- 125 g de crème crue fermière
- 1 pincée de fleur de sel
- 2 feuilles de gélatine
- ½ citron confit



Mickaël Marion,
L'intuition (50)

PANCAKES ET POMMES À LA CONFITURE DE LAIT ET GUIMAUVE

4 personnes

15 minutes

10 minutes

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Éplucher, tailler les pommes en rondelles d'1 cm d'épaisseur et les poêler avec le sucre et le beurre, jusqu'à ce qu'elles soient fondantes.

Fouetter la crème et l'incorporer à 65 g de confiture de lait. Réserver au frais. Tartiner chaque pancake avec le reste de confiture de lait. Monter les burgers de pancakes en commençant par un pancake puis les pommes poêlées et terminer avec un pancake.

Assembler le tout avec un petit pic sur lequel on mettra un cube de guimauve.

DRESSAGE

Mettre le burger de pancakes au centre de l'assiette et ajouter la chantilly à la confiture de lait.



Accompagner avec un Cidre de Normandie IGP doux

INGRÉDIENTS

- 8 petits pancakes
- 80 g de confiture de lait de Normandie
- 8 cl de crème fleurette
- 4 pommes reine des reinettes
- 30 g de sucre
- 20 g de beurre de Normandie
- 4 cubes de guimauve au caramel



*Stéphane Pognat,
Le Dauphin (14)*

COQUILLES SAINT-JACQUES POÊLÉES AUX GRAINES DE LIN

4 personnes

25 minutes

10 minutes

INGRÉDIENTS

- 12 coquilles Saint-Jacques de Normandie Label Rouge
- 100 g de graines de lin de Normandie
- 50 g de beurre de Normandie
- 4 carottes de Créances
- 1 courgette
- 10 cl de crème crue de Normandie
- 10 cl de lait fermier
- 1 trait de vinaigre de cidre
- 20 g de farine
- 20 g d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail



*François Blestel,
La table de François (14)*

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Ouvrir puis laver les Saint-Jacques. Paner les noix seulement sur un côté et les cuire dans du beurre.

Éplucher, laver les légumes et les tailler en julienne. Les cuire dans le beurre avec une gousse d'ail entière et réserver.

Dans une casserole bien chaude, verser 40 g de graines de lin préalablement passées au mortier. Ajouter la crème et le lait. Laisser cuire 5 min, assaisonner et passer au tamis.

Ajouter le trait de vinaigre de cidre et réserver.

Mélanger 40 g de graines de lin, 20 g de farine, 20 g d'huile d'olive et 80 g d'eau. Verser dans une poêle bien chaude. Laisser légèrement colorer et réserver.

DRESSAGE

Dans une assiette, dresser les Saint-Jacques et ajouter les légumes à l'aide d'un emporte-pièce sur le côté.



Accompagner avec un Cidre du Pays de Caux



LE CHOU' NORMAND



Pour 25 choux



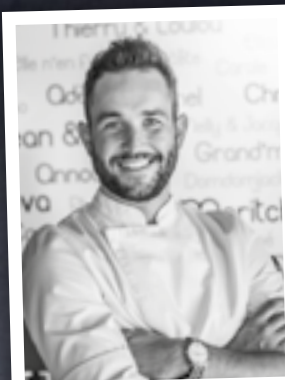
30 minutes



45 minutes

INGRÉDIENTS

- 75 g de beurre d'Isigny AOP
- 30 g de cassonade
- 30 g de farine de sarrasin
- 8 cl d'eau
- 6 cl de lait de Normandie
- 2 g de sel
- 130 g de sucre
- 75 g de farine T 45
- 3 œufs de Normandie



Anthony Le Rhun,
C & Choux (14)

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Mélanger au batteur 25 g de beurre coupé en petits cubes très froids, 30 g de cassonade et 30 g de farine de sarrasin. Sur une plaque, étaler la pâte à 2 mm d'épaisseur.

Faire bouillir 6 cl d'eau, 6 cl de lait, 50 g de beurre, 2 g de sel et 2 g de sucre. Dans la cuve du batteur muni de la feuille, verser 150 g de farine et laisser tourner la panade jusqu'à la fin de l'évaporation. Incorporer 5 œufs au fur et à mesure dans la panade tiédie. Corner la pâte à choux avant de découper. Dresser des choux de 4 cm de diamètre et y déposer des disques de craquelin sarrasin de même taille. Cuire au four ventilé à 150°C pendant 45 min.

DRESSAGE

Dans une assiette, dresser une belle rosace de crème chantilly sur chaque chou, décorer avec des tranches de pommes façon tatin et des graines de sarrasin torréfiées.



Accompagner avec Cidre de Normandie IGP doux



NOIX DE SAINT-JACQUES DE NORMANDIE, POMME CIDRÉE ET ANDOUILLE DE VIRE CAFÉINÉE



2 personnes



15 minutes



15 minutes

INGRÉDIENTS

- 6 noix de Saint-Jacques de Normandie Label Rouge
- 1 pomme de Normandie
- 100 g de véritable andouille de Vire
- 25 cl de cidre de Normandie IGP demi-sec
- 1 pain noir à l'encre de seiche
- 1 capsule de café épicé
- Fleurs de pensée
- Cumin
- Feuilles de Shiso
- 1 yuzu Normand
- 20 cl de vinaigre de cidre
- 20 cl d'huile de café

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Décortiquer les noix de Saint-Jacques et les réserver.

Pour confectionner les chips de pain, trancher assez finement des tranches de pain et les sécher pendant 1 h à 110°C. Compter 2 tranches par millefeuille et les conserver après cuisson une boîte hermétique afin qu'elles soient croustillantes.

Couper la pomme et l'andouille en tranches et confectionner des pièces avec un emporte-pièce de la grosseur des noix de Saint-Jacques.

Mélanger le jus de yuzu, sel, poivre, le cumin, le vinaigre de cidre et l'huile de café puis assaisonner à votre goût. Mettre les noix de Saint-Jacques préalablement coupées en 2 pendant 5 min dans la marinade.

Faire réduire le cidre avec le café épicé, pour obtenir une crème sirupeuse.

DRESSAGE

Faire un trait de café afin de coller la 1^{re} tranche de pain, ajouter les noix de Saint-Jacques, l'andouille, la pomme, le shiso et terminer avec la 2^{ème} tranche puis les fleurs et le shiso. Perler de crème de café.



Accompagner avec un Cidre Cotentin AOP brut



Anthony Valette,
L'as de trèfle (14)



AUMÔNIÈRE AUX POMMES, SAUCE CARAMEL AU BEURRE SALÉ

Saïd Khelfoun,
Collège Victor Hugo (76)



4
personnes



20
minutes



15
minutes

INGRÉDIENTS

- 4 feuilles de brick
- 600 g de pommes normandes
- 80 g de sucre
- 200 g de beurre demi-sel d'Isigny AOP
- 40 g de farine

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Eplucher et épépiner les pommes, les couper en quartiers. Faire fondre du beurre dans une poêle, y faire revenir les morceaux de pommes avec 30 g de sucre. Dès que les pommes sont fondantes, couper le feu.

Réaliser le caramel au beurre salé avec le sucre restant. Ajouter le beurre en morceaux lorsque le caramel est brun.

Sur une feuille de brick, déposer au centre, les morceaux de pommes, recouvrir avec 2 cuillères à café de sauce au caramel.

Fermer la feuille de brick puis déposer délicatement les aumônières sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Préchauffer le four à 220°C, puis faire cuire pendant 7 à 8 min.



Accompagner avec un Cidre de Normandie IGP doux

TARTELETTE TIÈDE À LA RHUBARBE, COULIS DE CARAMEL AU BEURRE D'ISIGNY

David Fourreau,
Collège Maurice de Broglie (27)



4
personnes



20
minutes



20
minutes

INGRÉDIENTS

- 1 pâte brisée pur beurre
- 120 g de rhubarbe
- 12 cl de lait de Normandie
- 60 g de sucre
- 25 cl de crème liquide
- 1 gros œuf
- 40 g de beurre d'Isigny AOP

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Réaliser un caramel avec 40 g de beurre et 40 g de sucre.

Décuire avec 15 cl de crème puis réserver.

Réaliser un appareil à crème avec le lait, l'œuf, 10 g de sucre et 10 cl de crème.

Nettoyer la rhubarbe et la couper en petits morceaux.

Déposer quelques morceaux de rhubarbe dans les tartelettes, ajouter l'appareil à crème et cuire 15 min à 180°C au four.



Accompagner avec un Cidre rosé

DÔME POMMES CUITES, BAVAROISE CHOCOLAT DULCEY

David Poulain, Franck Monneraye
et François Levavasseur,
Collège Le Ferronay (50)



4 personnes



45 minutes



25 minutes

INGRÉDIENTS

- 30 g de farine bio
- 30 g de beurre d'Isigny AOP
- 30 g de sucre glace
- 30 g de poudre d'amandes
- 120 g de pommes bio de Normandie
- 20 cl jus de pommes bio de Normandie
- 1 feuille de gélatine
- 1 œuf de Normandie
- 8 g de beurre de cacao
- 8 cl de crème liquide 35%
- 20 g de chocolat Dulcey
- 6 cl de lait entier
- 16 g de sucre semoule
- 5 g de fécule de maïs

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Tamiser le sucre glace et la farine puis ajouter le beurre ramolli et la poudre d'amandes. Cuire au four à 160°C durant 10 min.

Eplucher les pommes, les couper en quartiers puis les faire revenir au beurre. Couvrir et laisser compoter. Ajouter le jus de pommes et la gélatine. Couler en plaque de 1,5 cm d'épaisseur et réserver.

Réaliser une crème pâtissière. Ajouter le beurre de cacao et le chocolat Dulcey. Refroidir puis ajouter la crème fouettée.

Passer à l'extracteur de jus les peaux et les trognons de pomme. Mettre la même quantité de sucre que de jus et porter à ébullition. Réserver au frais.

DRESSAGE

Dresser le dessert à l'aide d'un moule flexipan, remplir les moules au 2/3, déposer l'insert. Remettre un peu d'appareil Dulcey puis mettre la pâte à strelé. Laisser prendre au congélateur. Démouler et verser le sirop de pomme.



Accompagner avec un Cidre de glace

MOELLEUX CHOCOLAT AU CAMEL 4 ÉPICES, CŒUR COULANT CHOCOLAT BLANC



4 personnes



20 minutes



12 minutes

INGRÉDIENTS

- 20 g de farine
- 100 g de chocolat noir
- 75 g de sucre blanc
- 2 œufs de Normandie
- 60 g de beurre doux d'Isigny AOP
- 40 g de chocolat blanc
- 20 cl de lait de Normandie
- 1 c.à.c de 4 épices

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Faire chauffer la crème puis ajouter le chocolat blanc concassé. Mouler la ganache dans des petites sphères et les faire prendre au congélateur.

Faire fondre 30 g de beurre, ajouter les 4 épices puis ajouter 40 g de sucre et réaliser un caramel.

Une fois le caramel obtenu, le verser dans une petite plaque pour le refroidir puis le concasser.

Faire fondre le chocolat et le beurre. Blanchir les œufs avec le sucre puis ajouter la farine. Mélanger le chocolat fondu et les œufs. Préchauffer le four à 200°C. Dans des petits moules à muffins, remplir la moitié avec l'appareil au chocolat, mettre au centre une coque de chocolat blanc puis recouvrir avec l'appareil chocolat. Parsemer de morceaux de caramel. Mettre au four pendant 12 min à 170°C.

DRESSAGE

Démouler et servir tiède.



Accompagner avec un Cidre de glace

Olivier Vêroult,
Collège Jacques Prévert (14)



Sur SECRETS **NORMANDS** on a la pêche !



Secret du Port de pêche de Courseulles-sur-Mer

Agence R2pub © OT Terres de Nacre

Découvrez et partagez sur
secrets-normands.com



#secretsnormands

NORMANDIE



Saveurs de **NORMANDIE**



SAVOUREZ
UN PLAISIR INIMITABLE !

110
entreprises

500
produits

17 000
emplois en Normandie

L'ORIGINE

Des produits traditionnels ou innovants,
fabriqués en Normandie, privilégiant
les matières premières régionales.

LE GOÛT

Des produits dégustés,
testés et approuvés
par les consommateurs.

LA QUALITÉ

Des produits élaborés
selon un savoir-faire
et de bonnes pratiques de fabrication.

L'ENGAGEMENT SOCIÉTAL

Des entreprises de proximité partageant
la même éthique et porteuses d'emplois
(agricoles et agroalimentaires) sur le territoire.

SAVEURS-DE-NORMANDIE.FR

