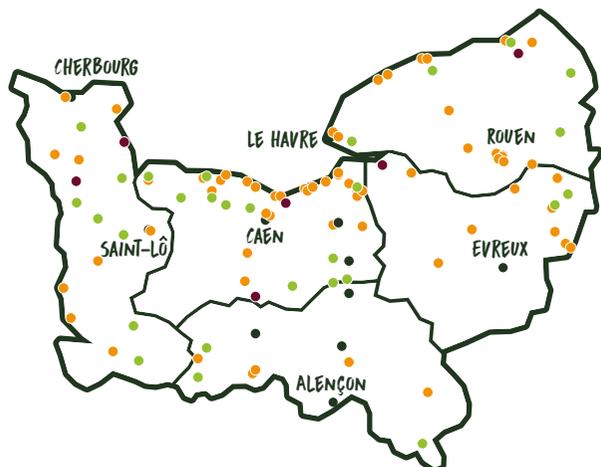


DÉGUSTEZ DES RECETTES DE COCKTAILS  
ET D'AMUSE-BOUCHE À BASE DE PRODUITS  
NORMANDS ET PARTAGEZ LES VÔTRES !

#AperoNormand



RETROUVEZ LA CARTE INTERACTIVE  
POUR CONSOMMER LOCAL  
SUR [APERO-NORMAND.FR](http://APERO-NORMAND.FR)



Bars  
et Restaurants



Magasins de  
producteurs



Fermes



Campings



NORMANDIE  
TOURISME



RÉGION  
NORMANDIE



## QUELQUES IDÉES « MINUTE »

POUR UN APÉRO NORMAND



### Des légumes croquants

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



### Des fromages onctueux

Mimolette normande Label Rouge en cubes,  
Camembert de Normandie AOP rôti,  
planche des 4 fromages AOP : Camembert de Normandie  
Livart / Neufchâtel / Pont-l'Évêque



### Des trésors des mers

Huîtres de Normandie crues ou cuisinées,  
poissons fumés sur blinis, toasts de terrines  
et rillettes de la mer, bulots mayonnaise, coquillages farcis



### Des charcuteries typiques

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



### Des spécialités

Sablés apéritifs normands



### Des boissons rafraîchissantes

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

#AperoNormand



LE LOCAL NOUS RÉGALE !



kub® 2023 © Photos : Clémentine André - Normandie Fraîcheur Mer - IDAC - Saveurs de Normandie - Adobe Stock - Maison Cidrícola de Normandie - Asgard/Fromages AOP de Normandie.

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

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

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

## Cocktail Gourmandie

RECETTE PROPOSÉE PAR  
SAVEURS DE NORMANDIE

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

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

Verser dans un verre et ajouter de la glace pilée.

Déguster !



## Pocito

RECETTE PROPOSÉE PAR  
L'INTERPROFESSION  
DES APPELLATIONS CIDRICOLES

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

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

Mélanger avec une cuillère, compléter au Tonic.

Mélanger à nouveau.

Déguster.

## Cocktail rosé à la framboise

RECETTE PROPOSÉE PAR  
LA MAISON CIDRICOLE  
DE NORMANDIE

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

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

Ajouter la crème de framboise puis verser le cidre rosé.

Ajouter des glaçons et servir bien frais.



## Brochettes de moules croustillantes

RECETTE PROPOSÉE PAR  
COMITÉ RÉGIONAL DE CONCHYLICULTURE

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

🍷 SAUCE AU YAOURT-CITRON-AIL

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

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



🍷 À déguster avec un poiré  
AOP Domfront

## Bruschetta au poulet, figues et Pont-l'Évêque AOP

RECETTE PROPOSÉE PAR  
FROMAGES AOP DE NORMANDIE

- 1 OIGNON • 1 GOUSSE D'AIL
- 1 FENOUIL • 2 BLANCS DE POULET
- 15 CL DE JUS DE CITRON
- 1 BRANCHE DE ROMARIN
- 2 CUILLÈRES À SOUPE DE MIEL
- DES FIGUES SÈCHÉES
- 1 DEMI PONT-L'ÉVÊQUE AOP
- COULIS DE TOMATE • PIGNONS DE PIN
- 1 PAIN BûCHERON

Préparer la marinade : mélanger les blancs de poulet, le jus de citron, le miel et laisser reposer 1h.

Ciseler l'oignon, l'ail ainsi que le fenouil et faire revenir le tout séparément.

Couper le poulet mariné en petits morceaux et cuire le tout à la poêle.

Badigeonner le pain de coulis de tomate, ajouter l'oignon, l'ail, le fenouil, les morceaux de poulet mariné. Parsemer sur le dessus quelques pignons de pain et ajouter 3 à 4 tranches de Pont-l'Évêque AOP. Faire cuire 12 min à 180°C. Assaisonner selon envie. Rajouter les figues préalablement coupées en 4 avant de servir.



🍷 À déguster avec un cidre  
AOP Pays d'Auge

## Bulots panés sauce béarnaise

RECETTE PROPOSÉE PAR  
NORMANDIE FRAÎCHEUR MER

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

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

Porter à ébullition puis cuire 30 min.

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

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



🍷 À déguster avec un cidre  
IGP de Normandie  
extra brut