



# Bienvenue EN GOURMANDIE LE PAYS DE LA NORMANDIE GOURMANDE

Des paysages variés et reposants... les produits d'une nature généreuse, des professionnels talentueux et passionnés : laissez-vous tenter et venez voyager au cœur de la Gourmandie, ce pays magique où tradition et modernité s'allient pour vous offrir le meilleur de la Normandie : produits laitiers, viandes, charcuteries, poissons, coquillages, fruits et légumes, produits cidricoles, produits sucrés et céréalières...

Découvrez la Normandie la plus gourmande !

# LA QUALITÉ NORMANDE SIGNES OFFICIELS D'IDENTIFICATION DES PRODUITS



La garantie d'une qualité résultant d'un terroir. L'appellation d'origine protégée / contrôlée désigne un produit dont l'authenticité et la typicité sont dues au terroir et au savoir-faire des hommes. Toutes les phases de l'élaboration sont nécessairement réalisées dans l'aire géographique dont il porte le nom.

**Les AOP/AOC en Normandie**  
Camembert de Normandie, Livarot, Pont-l'Évêque, Neufchâtel, Beurre d'Isigny, Crème d'Isigny, Agneau prés-salés du Mont-Saint-Michel, Calvados, Calvados Pays d'Auge, Calvados Domfrontais, Pommeau de Normandie, Cidre Pays d'Auge, Poire Domfront.



La garantie d'un lien entre un produit et son territoire d'origine. L'IGP (Indications Géographiques Protégées) désigne un produit issu d'une zone géographique dont une qualité déterminée, la réputation ou d'autres caractéristiques peuvent être attribuées à cette origine.

**Les IGP en Normandie**  
Poireaux de Créances, volailles fermières de Normandie, porc de Normandie, cidre de Normandie,...

# LES VACANCES GRANDEUR NATURE, BIENVENUE À LA FERME

Dans 400 fermes, en famille ou entre amis, il y en a pour tous les goûts : hébergement, vacances d'enfants, éducation, visites techniques ou pédagogiques... sans oublier les étapes gastronomiques en ferme auberge, goûter à la ferme ou dans l'un des 200 points de vente directe !



Rendez-vous en avril pour le Printemps Bienvenue à la Ferme, les adhérents du réseau "Bienvenue à la ferme" sont heureux de vous ouvrir leurs portes les 17 et 18 avril pour vous faire découvrir leur métier d'agriculteur. De la visite d'exploitation à la dégustation de produits, changer les habitudes et surprendre "petits et grands" est notre priorité !

Soucieux de toujours mieux répondre à vos envies, nous vous proposons aussi des séjours à thème.

**Faites votre choix !**

- Fermes Gourmandes : Se régaler !
- Rando Fermes : S'évader !
- Z'anim'fermes : S'émerveiller !
- Savoir Fermes : Partager !
- Fermes Zen : Se ressourcer !
- Fermes Tribus : Se retrouver !

Découvrez toutes nos offres en détail sur [www.normandieaferme.com](http://www.normandieaferme.com) et n'hésitez pas à demander nos brochures gratuites !

**EN LA GOURMANDIE EST UN JOLI DÉFAUT !**

"Gourmandie" est une marque collective régionale qui rassemble des produits normands de qualité, sélectionnés pour vous garantir ce que la Normandie fait de meilleur.

**Les 3 garanties de la Gourmandie :**

- L'origine :** des produits fabriqués en Normandie, selon un savoir-faire traditionnel et privilégiant les matières premières régionales.
- La qualité :** des produits élaborés par des entreprises respectant de bonnes pratiques de fabrication.
- La saveur :** des produits pour vous faire plaisir, approuvés par les consommateurs lors de tests de dégustation.

La Gourmandie est une marque délivrée par l'Institut Régional de la Qualité Agromalimentaire de Normandie (IRQUA-Normandie) et contrôlée par un organisme indépendant.

Retrouvez les produits Gourmandie sur : [WWW.gourmandie.fr](http://WWW.gourmandie.fr)



# Saveur DES VIANDES IDENTIFICATION ET QUALITÉ

Terre d'élevage par excellence, grâce à la richesse de ses herbages, la Normandie est à l'origine de produits de qualité : viandes bovines (dont la fameuse race Normande, à la chair tendre et persillée), ovines (dont l'agneau AOC Prés-salés du Mont-Saint-Michel à la saveur exceptionnelle), volailles de Normandie (et la poule de Gournay à la chair délicate), palmipèdes gras, lapins... ainsi qu'une variété de spécialités réputées : andouille de Vire, boudin de Mortagne, jambon du Cotentin, saucisson du Marin, tripes à la mode de Caen, canard de Rouen...

## IDÉES DE Recette

### RÔTI DE BŒUF EN CROÛTE SUR LIT DE CHAMPIGNONS POÊLÉS, SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE ET AU CIDRE

**Ingrédients pour 4 personnes**  
400 g de rôti de bœuf, 1 pâte feuilletée, 500 g de champignons, 20 g de fond brun de veau lié, 1/2 verre de crème fraîche AOC d'Isigny, 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne, 1 verre de 25 cl de cidre brut, 25 g d'échalotes, sel, poivre, herbes de Provence.

**Préparation :**  
Badigeonner le rôti de beurre fondu au pinceau. Faites suer les échalotes avec un peu d'huile. Caraméliser légèrement et ajouter les champignons. Assaisonner avec le sel, le poivre et les herbes de Provence. Plaquez le mélange d'herbes, de sel et de poivre contre le rôti de bœuf puis enrouler, avec la pâte feuilletée. Faire cuire au four 20 mn, à 150°C maximum, jusqu'à ce que la pâte feuilletée soit bien cuite. Ajouter la crème dans une casserole, puis la moutarde à l'ancienne et le cidre. Assaisonner.

**Cuisson**  
20 mn

**Pascal Gos**  
Lydie Eliza Lemmonier (76)

### FILET D'AGNEAU EN CROUSTILLANT AUX HERBES, TIAN DE LÉGUMES CONFITS

**Ingrédients pour 4 personnes**  
1 carré d'agneau AOC Prés-salés, 2 tomates, 1 courgette, 1 aubergine, 2 oignons, 1 branche de basilic, 1 branche de sarriette, 200 g de mie de pain, 100 g de beurre, 300 g de jus d'agneau, 1 jaune d'œuf, 2 branches de thym frais, 20 g de beurre AOC d'Isigny, herbes de Provence, sel, poivre blanc.

**Préparation :**  
Déosser le carré d'agneau, parer les filets, les couper en quatre et assaisonner. Mélanger au robot le basilic, la sarriette et la mie de pain, 30 g de beurre, le jaune d'œuf et assaisonner. Abaisser l'appareil entre 2 feuilles de papier film, enlever la feuille du dessus et envelopper chaque filet d'agneau dans la pâte à croustillant. Les colorer dans un sautoir avec beurre et finir la cuisson à 170°C pendant 6 mn au four. Faire infuser le jus d'agneau avec du thym frais, parer au chinois et ajouter 20 g de beurre maximum au moment de servir. Poêler les légumes en rondelles à l'huile d'olive, assaisonner et ajouter des herbes de Provence. Monter en couches dans un cercle les différents légumes et cuire au four 10 mn à 180°C.

**Cuisson**  
20 mn

**Catherine Coiffard**  
La mière Poulard (61)

**Contacts**  
[www.lanormande.com](http://www.lanormande.com), [www.civ-viande.org](http://www.civ-viande.org)

## IDÉES DE Recette

### NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES NORMANDES AU BEURRE DE CIDRE

**Ingrédients pour 4 personnes**  
16 Noix de Coquilles Saint-Jacques Normandes, 5 cl de vinaigre de Cidre, 25 cl de Cidre, 150 g de beurre AOC d'Isigny, 1 pomme Granny Smith.

**Préparation :**  
Evider et tailler la pomme en petits dés. Dans une poêle bien chaude, faire revenir les noix de coquilles Saint-Jacques avec un peu de beurre 1 mn de chaque côté et réserver au chaud. Déglacer la poêle avec le cidre et le vinaigre de cidre, laisser réduire et monter au beurre. Au dernier moment, ajouter les dés de pomme au beurre de cidre, napper chaque assiette de sauce et placer 4 coquilles dans chaque.

**Cuisson**  
15 mn

**Thierry Desmout**  
Les Capucines (76)

## Tresors DES MERS ET DES RIVIÈRES FRAÎCHEUR ET DIVERSITÉ

La Normandie, c'est 400 km de côtes pour une pêche fructueuse : harengs, soles, bars, rougets, turbots, merlans, maquereaux... Grâce à des cours d'eau de qualité, truites et saumons complètent cette palette de saveurs. C'est la première région productrice de coquilles St Jacques (Label Rouge depuis 2002), mais aussi de bulots et de produits conchylicoles (moules, et huîtres avec ses 4 crus renommées : Côte Ouest à la saveur iodée ; Isigny, croquante ; St Vaast au parfum de noisette et Côte de Nacre, ferme et charnue).

### Les CCP en Normandie

Noix de Saint-Jacques, lapin Père Guillaume, filière qualité Race Normande, agneau du Pays Normand, viande fraîche de porc, volaille de chair...

**Contacts**  
Normandie Fraîcheur Mer : [www.nfm.fr](http://www.nfm.fr), Section Régionale de la Conchyliculture Normandie Mer du Nord : [www.huîtres-normandie.com](http://www.huîtres-normandie.com)

## IDÉES DE Recette

### MILLEFEUILLE DE LIEU NOIR, AUX CAROTTES ET POIREAUX DE CRÉANCES

**Ingrédients pour 4 personnes**  
16 Noix de Coquilles Saint-Jacques Normandes, 5 cl de vinaigre de Cidre, 25 cl de Cidre, 150 g de beurre AOC d'Isigny, 1 pomme Granny Smith.

**Préparation :**  
Éplucher, laver et émincer les pommes de terre, les poireaux et les carottes. Cuire les pommes de terre dans une eau salée. Mettre les carottes dans une casserole, les recouvrir d'eau, ajouter le fumet de poisson et laisser cuire le tout. Faire cuire les poireaux à l'étuvée dans une casserole (porter à ébullition 10 g de beurre et 25 cl d'eau). Ajouter les poireaux, saler, poivrer et laisser cuire délicatement à couvert. Escaloper les dos de colin, saler et poivrer. Dans un plat préalablement beurré, disposer une couche de pommes de terre, une couche de poireaux et une couche de lieux noirs puis recommencer l'opération une 2e fois et finir par une couche de pommes de terre. Napper la préparation avec les 3/4 du jus de cuisson des poireaux. Recouvrir cette-ci avec une feuille d'aluminium et passer au four 30 mn à 150°C. Pendant ce temps, incorporer le reste du jus de cuisson des poireaux ou carottes, mixer le tout, saler et poivrer. Emincer la ciboulette et la mettre au dernier moment dans la sauce crécy à infuser.

**Cuisson**  
45 mn

**Paula Ferreira**  
Lydie Jean Monnet (61)

**Contacts**  
Normandie Fraîcheur Mer : [www.nfm.fr](http://www.nfm.fr), Section Régionale de la Conchyliculture Normandie Mer du Nord : [www.huîtres-normandie.com](http://www.huîtres-normandie.com)

## IDÉES DE Recette

### LE TOUR DE NORMANDIE DU CAMEMBERT

**Ingrédients pour 4 personnes**  
3 camemberts de Normandie, 500 g d'andouille de Vire, 3 pommes Golden, 1 kg de roquette, 600 g de pain de mie, moutarde, huile d'olive, vinaigre de framboises, farine, 1 œuf, 10 cl de lait, sel, poivre.

**Préparation :**  
Allumer le four à 200°C. Avec le pain de mie, réaliser une chapelure. Tailler l'andouille en petits cubes et la laisser au four pendant 45 mn pour la sécher. Presser l'andouille dans un torchon, puis la mixer au robot et la passer au tamis. Préparer la vinaigrette avec la moutarde, l'huile d'olive, le vinaigre et la roquette. Couper le camembert en 4 quartiers. Mélanger 1/3 de chapelure de pain de mie et 2/3 de chapelure d'andouille. Faire chauffer les quartiers de camembert 3 mn au four puis les paner en les recouvrant de farine, du mélange œuf-lait et de la chapelure. Renouveler l'opération 2 fois pour un meilleur crouquant. Vider, couper les pommes en fines tranches et les assaisonner avec un filet de vinaigrette. Faire frire les quartiers de camembert 3 mn et les déposer sur les assiettes. Placer la roquette assaisonnée et quelques tranches de pomme.

**Cuisson**  
50 mn

**Karim Leffrançois**  
Le Grillardin (14)

### CRÔQUANT DE NEUFCHÂTEL À LA CRÈME D'HERBES FINES

**Ingrédients pour 4 personnes**  
12 cl de crème fouettée, 30 g de beurre doux de Normandie, 250 g d'épinards frais, 1 œuf battu avec une pincée de sel, 1 Neufchâtel écrasé, 45 g de graisse de canard, fines herbes ciselées, sel et poivre du moulin.

**Préparation :**  
Monter la moitié de la crème en chantilly, incorporer la moitié des fines herbes. Dans une casserole, faire fondre le beurre. Ajouter les épinards, attendre à feu moyen, en remuant avec une fourchette piquée d'une gousse d'ail. Jeter l'ail. Couper chaque feuille de brick en disques de 24 cm de diamètre. Enduire 4 disques d'œuf battu et recouvrir d'un second. Déposer un quart des épinards au centre, recouvrir de fines tranches de Neufchâtel et ajouter une cuillère de crème et des herbes du moulin. Rabattre les bords un par un et enduire d'œuf pour enfermer complètement la farce en formant des carrés. Faire chauffer la graisse et dorer les croquants 1 mn par face. Egoutter. Servir les croquants entourés du reste de crème mélangée aux herbes sur assiettes chaudes.

**Cuisson**  
5 mn

**Patrick Ramelet**  
Arboret du Beau Lieu (78)

**Contacts**  
Syndicat AOC d'Isigny : [www.isigny-aoc.org](http://www.isigny-aoc.org), Syndicat Interprofessionnel de Défense AOC Camembert de Normandie : [www.camembert-aoc.org](http://www.camembert-aoc.org), Syndicat Interprofessionnel de Défense AOC Pont L'Évêque et Livarot : [www.livarot-aoc.org](http://www.livarot-aoc.org), Syndicat Interprofessionnel de Défense AOC Neufchâtel : [www.neufchatel-aoc.org](http://www.neufchatel-aoc.org)

## IDÉES DE Recette

### POMMES DU VERGER FARCIES AUX TRIPES

**Ingrédients pour 4 personnes**  
4 pommes du verger, 1 bouteille de cidre AOC du Pays d'Auge, 1 carotte de Créances, 1 oignon, 1 poireau, 1 tête d'ail, 1 pomme, 1 cs de Calvados Domfrontais, 1 pied de veau de Normandie, 1 kg de tripes de bœuf normand, 1 cs de vinaigre de cidre, beurre normand, thym, laurier, cannelle.

**Préparation :**  
Couper les pommes au 1/4 de la hauteur, les évider, remettre le chapeau en couvercle, les disposer sur une plaque avec beurre à l'intérieur, saler, poivrer légèrement et parsemer de cannelle. Laisser cuire 4 à 5 mn et déglacer au vinaigre de cidre. Disposer dans une marmite, carotte, oignon coupés en rondelles, puis le pied de veau désossé et coupé en morceaux, les tripes, 3 gousses d'ail, un bouquet garni l'intérieur des pommes et le poireau. Assaisonner de gros sel et poivre et mouliner de cidre et de Calvados à hauteur de viande. Démarrer la cuisson à couvert, feu vif, puis enrouler. Cuire 8 heures à 150°C environ. Retirer le bouquet garni et le poireau. Vérifier l'assaisonnement et ajouter quelques dés de pommes fruits caramélisées. Mettre les tripes dans les pommes, le chapeau sur le dessus.

**Cuisson**  
8 heures

**Pierre Potel**  
Le Cappellet (27)

### TATIN DE CAROTTES DE CRÉANCES ET COMPOSITION DE POIREAUX

**Ingrédients pour 4 personnes**  
1 kg de carottes de sables, 2 poireaux de Créances, 100 g de beurre, 4 disques de pâte feuilletée (diam. 12 cm), cumin en poudre, 20 cl de fond de volaille, 10 cl de crème liquide, sel et poivre.

**Préparation :**  
Faire une purée de carottes avec environ 1/3 des carottes. Couper le reste en rondelles puis les mettre à cuire avec un peu de cumin, de beurre, sel, poivre et recouvrir d'eau. Laver le vert de poireau, émincer et cuire avec un peu de beurre et du cumin. Couper le blanc du poireau en julienne et le cuire au beurre. Dans un cercle, faire une rosace avec les rondelles de carottes puis la purée de carottes et pour finir le rond de feuilletage. Cuire au four 25 mn à 180°C. Mixer un peu de fond de volaille avec le fond de volaille, ajouter la crème et laisser réduire pour en faire une sauce. Poser la tatin au centre de l'assiette, la fonder de poireau autour de la tatin, la julienne sur la tatin et un trait de sauce.

**Cuisson**  
30 mn

**Aurélien Dufour**  
La Marine (76)

**Contacts**  
Normandie Fraîcheur Mer : [www.nfm.fr](http://www.nfm.fr), Section Régionale de la Conchyliculture Normandie Mer du Nord : [www.huîtres-normandie.com](http://www.huîtres-normandie.com)

## IDÉES DE Recette

### CRÔUSTILLANTS DE POMMES ET POIRES SUR UN SABAYON AU CALVADOS

**Ingrédients pour 4 personnes**  
4 pommes type Golden, 4 poires type Conférence, 25 g de beurre AOC d'Isigny, 7 jaunes d'œufs, 10 feuilles de brick, 250 g de sucre, 10 cl de Calvados AOC, et de l'huile.

**Préparation :**  
Épluchez vos fruits, les détailler en dés et les faire sauter au beurre dans une poêle séparément. Découpez vos feuilles de brick en deux, les garnir de pommes ou de poires afin d'obtenir 4 croûstillants à la pomme et 4 à la poire (pliez vos feuilles en croix et les coller au jaune d'œuf). Dans une sauteuse, fouetter les 7 jaunes d'œufs, le sucre et le Calvados énergiquement, sur un feu doux, afin que l'ensemble devienne bien moussieux et qu'il forme un ruban. Faire dorer vos feuilles de brick dans l'huile à la poêle, puis passer au four pour les rendre croûstillants.

**Cuisson**  
20 mn

**Sébastien Dehdang**  
Les Aïreilles (76)

### TIRAMISU NORMAND

**Ingrédients pour 4 personnes**  
2 pommes, 20 cl de crème liquide, 20 g de beurre AOC d'Isigny, 50 g de sucre, 50 g de confiture de lait, 10 cl de Cidre de Normandie, 2 cl de Calvados, 1 cs de Calvados, 1 cs de confiture de framboises.

**Préparation :**  
Éplucher, vider et couper les pommes. Les faire revenir dans le beurre, le sucre et le cidre jusqu'à les faire blondir. Monter la crème en chantilly et la parfumer avec le Calvados. Disposer au fond des verres, une cuillère à café de confiture de lait, ajouter les pommes jusqu'à mi-hauteur et terminer avec la crème chantilly. Ecraser grossièrement les sablés et les répartir d'une fine couche sur les verres garnis.

**Cuisson**  
10 mn

**Cédric Menard**  
La mière Poulard (50)

### Jus de pommes ET AUTRES BOISSONS DES PARFUMS SUBTILS

Les pommiers et poiriers normands donnent naissance à des produits cidricoles prestigieux : Le cidre frais et fruité (AOC Pays d'Auge à la saveur moelleuse et aux arômes puissants), Le Poiré, "champagne normand", issu des petites poires rondes et juteuses des vergers normands (AOC Poiré Domfront), Le Pommeau de Normandie AOC (apéritif doux et léger issu du mutage d'un jus de pommes à cidre et d'un jeune Calvados puis vieilli en fûts de chêne), Les AOC Calvados, Calvados Pays d'Auge et Calvados Domfrontais, issus de la distillation du cidre et vieillis en fûts de chêne. Sans oublier les jus de pommes fermiers.

**VRAI NORMAND**

**Ingrédients**  
3 cl de Calvados, 2 cl de Pommeau de Normandie, 6 cl de Jus de pomme, 1 trait de grenadine, quelques cubes de glaçons.

**LE SOLEIL D'AUTOMNE**

**Ingrédients**  
4 cl de Calvados, 2 cl de Mangalore, 1 cl de liqueur de vanille, 5 cl de jus de cranberry.

**RED PEAR**

**Ingrédients**  
1 cl de jus de fruits rouges, 1 cl de jus de citron, 1 trait de liqueur de pêche, 7 cl de Poiré Domfront.

**LE GREEN HEART**

**Ingrédients**  
4 cl de Calvados, 2 cl de Cointreau, 1 cl de jus de citron vert, 6 cl de Tonic, 1 cuillère à café de sucre en poudre, quelques feuilles de menthe fraîche.

**Contacts**  
[www.idac-aoc.fr](http://www.idac-aoc.fr)

## GASTRONOMIE NORMANDE, Équilibre ET Terroirs

La Normandie, c'est non seulement de bons produits, mais aussi l'art de les cuisiner !

Grâce aux grands chefs normands, premiers ambassadeurs de cette qualité, le patrimoine gastronomique de la Normandie se perpétue, avec tradition et créativité.

Découvrez les bonnes tables à travers des associations de restaurateurs : les Toques Normandes, les Disciples d'Escoffier, le Club Hôtelier de Bagnoles-de-l'Orne, les Chefs de l'Eure, les Toques Rouennaises, Manche Gastronomie, la Route de l'Huître et du Pré-salé, l'Assiette de Pays, la Normandie à la table des Chefs et bien d'autres, les Toques de la pointe de Caux...

### LES VISITES D'ENTREPRISE EN Normandie

Envie de... tout connaître sur la culture de l'huître, tout savoir sur l'affinage du Camembert ou la fabrication du Livarot, goûter la Normandie, ses Calvados tout juste distillés et ses Cidres, se promener au cœur des élevages de vaches normandes ou de chevaux...

Bienvenue dans nos entreprises artisanales, agricoles, industrielles et commerciales ! Avec le Comité de Liaison Interconsulaire de Normandie, les entreprises normandes vous accueillent toute l'année que vous soyez en famille, entre amis ou en groupe... Pays de la Terre et de la Mer depuis toujours, bassin industriel, aujourd'hui région de haute technologie la Normandie bénéficie d'un tissu d'entreprises actives et novatrices. Partez à leur conquête et découvrez notre Normandie insolite !

**Contacts :**  
Manche Terroirs : [www.mancheferroirs.fr](http://www.mancheferroirs.fr)  
Orne Terroirs : [www.orne-terroirs.fr](http://www.orne-terroirs.fr)  
Seine-Maritime Terroirs : [www.seine-maritime-terroirs.fr](http://www.seine-maritime-terroirs.fr)  
Terroirs 14 : [www.webagri14.com/Terroirs14.asp](http://www.webagri14.com/Terroirs14.asp)

## LES DÉMARCHES Terroirs

Les démarches départementales dites "Terroirs" regroupent une sélection de produits d'origine fermière ou artisanale, remarquables de goût, élaborés par des agriculteurs ou des artisans.

Terroirs 14, Manche Terroirs, Orne Terroirs et Seine-Maritime Terroirs permettent aux artisans et producteurs fermiers de mettre en avant leurs spécificités en terme d'origine et d'authenticité, à travers :

- la provenance des matières premières,
- un savoir-faire dans les méthodes de fabrication traditionnelles,
- une qualité et une spécificité gustative régulièrement agréées par des jurys composés de professionnels et de consommateurs indépendants.

**Contacts :**  
Manche Terroirs : [www.mancheferroirs.fr](http://www.mancheferroirs.fr)  
Orne Terroirs : [www.orne-terroirs.fr](http://www.orne-terroirs.fr)  
Seine-Maritime Terroirs : [www.seine-maritime-terroirs.fr](http://www.seine-maritime-terroirs.fr)  
Terroirs 14 : [www.webagri14.com/Terroirs14.asp](http://www.webagri14.com/Terroirs14.asp)

## IDÉES DE Recette

### CRÔUSTILLANTS DE POMMES ET POIRES SUR UN SABAYON AU CALVADOS

**Ingrédients pour 4 personnes**  
4 pommes type Golden, 4 poires type Conférence, 25 g de beurre AOC d'Isigny, 7 jaunes d'œufs, 10 feuilles de brick, 250 g de sucre, 10 cl de Calvados AOC, et de l'huile.

**Préparation :**  
Épluchez vos fruits, les détailler en dés et les faire sauter au beurre dans une poêle séparément. Découpez vos feuilles de brick en deux, les garnir de pommes ou de poires afin d'obtenir 4 croûstillants à la pomme et 4 à la poire (pliez vos feuilles en croix et les coller au jaune d'œuf). Dans une sauteuse, fouetter les 7 jaunes d'œufs, le sucre et le Calvados énergiquement, sur un feu doux, afin que l'ensemble devienne bien moussieux et qu'il forme un ruban. Faire dorer vos feuilles de brick dans l'huile à la poêle, puis passer au four pour les rendre croûstillants.

**Cuisson**  
20 mn

**Sébastien Dehdang**  
Les Aïreilles (76)

### TIRAMISU NORMAND

**Ingrédients pour 4 personnes**  
2 pommes, 20 cl de crème liquide, 20 g de beurre AOC d'Isigny, 50 g de sucre, 50 g de confiture de lait, 10 cl de Cidre de Normandie, 2 cl de Calvados, 1 cs de Calvados, 1 cs de confiture de framboises.

**Préparation :**  
Éplucher, vider et couper les pommes. Les faire revenir dans le beurre, le sucre et le cidre jusqu'à les faire blondir. Monter la crème en chantilly et la parfumer avec le Calvados. Disposer au fond des verres, une cuillère à café de confiture de lait, ajouter les pommes jusqu'à mi-hauteur et terminer avec la crème chantilly. Ecraser grossièrement les sablés et les répartir d'une fine couche sur les verres garnis.

**Cuisson**  
10 mn

**Cédric Menard**  
La mière Poulard (50)

### Gourmandises DU PAYS TRADITION ET MODERNITÉ

Les artisans et industriels normands proposent un éventail de spécialités délicieuses : galettes et sablés normands, chocolats, caramels (d'Isigny), macarons, confitures de fruits et de lait, miels divers et variés, ainsi que les sucres de pomme rouennais, la célèbre Teurgoute (riz cuit dans du lait parfumé à la cannelle), et l'inoubliable tarte aux pommes normandes.

## IDÉES DE Recette

### CRÔUSTILLANTS DE POMMES ET POIRES SUR UN SABAYON AU CALVADOS

**Ingrédients pour 4 personnes**  
4 pommes type Golden, 4 poires type Conférence, 25 g de beurre AOC d'Isigny, 7 jaunes d'œufs, 10 feuilles de brick, 250 g de sucre, 10 cl de Calvados AOC, et de l'huile.

**Préparation :**  
Épluchez vos fruits, les détailler en dés et les faire sauter au beurre dans une poêle séparément. Découpez vos feuilles de brick en deux, les garnir de pommes ou de poires afin d'obtenir 4 croûstillants à la pomme et 4 à la poire (pliez vos feuilles en croix et les coller au jaune d'œuf). Dans une sauteuse, fouetter les 7 jaunes d'œufs, le sucre et le Calvados énergiquement, sur un feu doux, afin que l'ensemble devienne bien moussieux et qu'il forme un ruban. Faire dorer vos feuilles de brick dans l'huile à la poêle, puis passer au four pour les rendre croûstillants.

**Cuisson**  
20 mn

**Sébastien Dehdang**  
Les Aïreilles (76)

### TIRAMISU NORMAND

**Ingrédients pour 4 personnes**  
2 pommes, 20 cl de crème liquide, 20 g de beurre AOC d'Isigny, 50 g de sucre, 50 g de confiture de lait, 10 cl de Cidre de Normandie, 2 cl de Calvados, 1 cs de Calvados, 1 cs de confiture de framboises.

**Préparation :**  
Éplucher, vider et couper les pommes. Les faire revenir dans le beurre, le sucre et le cidre jusqu'à les faire blondir. Monter la crème en chantilly et la parfumer avec le Calvados. Disposer au fond des verres, une cuillère à café de confiture de lait, ajouter les pommes jusqu'à mi-hauteur et terminer avec la crème chantilly. Ecraser grossièrement les sablés et les répartir d'une fine couche sur les verres garnis.

**Cuisson**  
10 mn

**Cédric Menard**  
La mière Poulard (50)

## IDÉES DE Cocktails

Les pommiers et poiriers normands donnent naissance à des produits cidricoles prestigieux : Le cidre frais et fruité (AOC Pays d'Auge à la saveur moelleuse et aux arômes puissants), Le Poiré, "champagne normand", issu des petites poires rondes et juteuses des vergers normands (AOC Poiré Domfront), Le Pommeau de Normandie AOC (apéritif doux et léger issu du mutage d'un jus de pommes à cidre et d'un jeune Calvados puis vieilli en fûts de chêne), Les AOC Calvados, Calvados Pays d'Auge et Calvados Domfrontais, issus de la distillation du cidre et vieillis en fûts de chêne. Sans oublier les jus de pommes fermiers.

**VRAI NORMAND**

**Ingrédients**  
3 cl de Calvados, 2 cl de Pommeau de Normandie, 6 cl de Jus de pomme, 1 trait de grenadine, quelques cubes de glaçons.

**LE SOLEIL D'AUTOMNE**

**Ingrédients**  
4 cl de Calvados, 2 cl de Mangalore, 1 cl de liqueur de vanille, 5 cl de jus de cranberry.

**RED PEAR**

**Ingrédients**  
1 cl de jus de fruits rouges, 1 cl de jus de citron, 1 trait de liqueur de pêche, 7 cl de Poiré Domfront.

**LE GREEN HEART**

**Ingrédients**  
4 cl de Calvados, 2 cl de Cointreau, 1 cl de jus de citron vert, 6 cl de Tonic, 1 cuillère à café de sucre en poudre, quelques feuilles de menthe fraîche.

**Contacts**  
[www.idac-aoc.fr](http://www.idac-aoc.fr)

