



LES 12 A.O.C. DE NORMANDIE

40 recettes

Appellation d'Origine Contrôlée

Appellation d'Origine Contrôlée

Pommeau de Normandie

SOMMAIRE

LA NORMANDIE,
TERRE DES A.O.C. 3

L'A.O.C./A.O.P.

4

LA QUALITÉ
EN NORMANDIE 5

LES RECETTES

LE NEUFCHÂTEL

- ▶ Croque - betterave au Neufchâtel
- ▶ Rôti de la mer au Neufchâtel
- ▶ Rôti de porc au Neufchâtel

LE LIVAROT

- ▶ Poule au blanc sauce Livarot
- ▶ Soufflé au Livarot
- ▶ Velouté de portion au Livarot

LE PONT-L'ÉVÊQUE

- ▶ Coquilles Saint-Jacques normandes au Pont-l'Évêque
- ▶ Quiche au Pont-l'Évêque et aux poireaux
- ▶ Tartiflette au Pont-l'Évêque

LE CAMEMBERT DE NORMANDIE

- ▶ Faux filet au Pommeau de Normandie et au Camembert de Normandie
- ▶ Feuilletés de Camembert de Normandie aux pommes
- ▶ Salade au Camembert de Normandie

LE BEURRE D'ISIGNY

- ▶ Sprints chocolat au Beurre d'Isigny
- ▶ Confit de chou rouge, tournedos d'andouille de vire, émulsion de gratin et jus au Pommeau de Normandie et Beurre d'Isigny
- ▶ Hûître pochée au Cidre et sa julienne de légumes étuvés au Beurre d'Isigny

LA CRÈME D'ISIGNY

- ▶ Flan de carottes à la Crème d'Isigny et au coulis de moules de bouchot
- ▶ Escargots en feuilleté à la Crème d'Isigny et au Pommeau de Normandie
- ▶ Poêlée de Saint-Jacques et d'hûîtres à la Crème d'Isigny safranée

6 LE CIDRE PAYS D'AUGE 18

- ▶ Roulade de poisson et chou étuvé au Cidre Pays d'Auge
- ▶ Blanquette de veau au Cidre Pays d'Auge et aux champignons
- ▶ Magrets de canard et confit d'oignons au Cidre Pays d'Auge

8 LE POIRÉ DOMFRONT 20

- ▶ Filet de sandre au Poiré Domfront et à l'Andouille de Vire
- ▶ Fricassée de pintade fermière au Poiré Domfront
- ▶ Gratin de poires aux amandes, sabayon au Poiré Domfront

10 LE POMMEAU DE NORMANDIE 22

- ▶ Coquille Saint-Jacques sauce mousseline aux senteurs de Pommeau de Normandie
- ▶ Pintade en cocotte cuite aux vapeurs de Pommeau de Normandie
- ▶ Fondant chaud au chocolat et velouté au Pommeau de Normandie

12 CALVADOS A.O.C. 24

- ▶ Lotte au Calvados et Pommeau de Normandie
- ▶ Rognons de veau flambés au Calvados Pays d'Auge
- ▶ Tarte aux pommes au Calvados Domfrontais

14 LES COCKTAILS NORMANDS 26

- ▶ Vrai Normand
- ▶ Red Pear
- ▶ Le Soleil d'Automne
- ▶ Le Green Heart
- ▶ Le Calvados Tonic
- ▶ Eng-Ler
- ▶ L'Aurore Boréale
- ▶ Le Soleil Normand
- ▶ Douceur normande
- ▶ Galahad

LA NORMANDIE : TERRE DES A.O.C

Richesse du lait

Les 6 A.O.C. laitières normandes

Le climat de la Normandie lui assure de verts et tendres pâturages, qui donnent au lait toute sa richesse. La région a ainsi pu développer son activité traditionnelle autour de produits reconnus, par leur A.O.C, comme authentiques, sains et savoureux. Que ce soit au niveau des exploitations laitières ou des entreprises de transformation, tous les savoir-faire sont mis en œuvre afin d'offrir aux consommateurs des produits laitiers normands d'une très grande qualité.

Camembert de Normandie

Livarot

Pont l'Évêque

Neufchâtel

Beurre d'Isigny

Crème d'Isigny

Parfums de pommes et de poires

Les 6 A.O.C. cidricoles normandes

Fascinantes par leurs diversités et leurs qualités, les A.O.C. cidricoles illustrent ce que les femmes et les hommes de passion sont capables de faire à partir de notre terroir normand et de nos fruits : pommes à cidre et poires à poiré.

Des sols et des vergers identifiés, des variétés de fruits sélectionnées, des cahiers des charges rigoureux et un savoir-faire unique ont permis l'obtention de six appellations d'origine contrôlée cidricoles en Normandie.

Cidre Pays d'Auge

Pommeau de Normandie

Poiré Domfront

Calvados

Calvados Pays d'Auge

Calvados Domfrontais

Les autres démarches de reconnaissance en A.O.C. en Normandie :

L'agneau de Prés-Salés du Mont Saint Michel dont le cahier des charges a été approuvé par l'INAO, et dont le décret de reconnaissance en A.O.C. a été publié, attend maintenant l'enregistrement de l'A.O.P. à Bruxelles.

Autres projets : le cidre Pays de Caux, le cidre du Cotentin, le cidre du Perche et le Bœuf normand de Normandie.

A.O.C. / A.O.P.

Appellation d'Origine Contrôlée / Appellation d'Origine Protégée

L'Appellation d'Origine permet de préserver un patrimoine culturel et gastronomique. C'est une garantie d'origine et de typicité. L'A.O.P. est la transposition au niveau européen de l'A.O.C. française pour les produits laitiers et agroalimentaires (hors vins et spiritueux).

Ce signe de qualité assure qu'un produit a été fabriqué selon un savoir-faire transmis de génération en génération et transcrit dans un cahier des charges précis.

La démarche d'A.O.C. / A.O.P. joue également un rôle important dans le maintien des paysages et l'activité économique d'un territoire.

En savoir plus :

http://ec.europa.eu/agriculture/foodqual/quali1_fr.htm
www.inao.gouv.fr

Pour être reconnu en Appellation d'Origine Contrôlée puis Protégée, un produit doit :

- Provenir d'une aire de production délimitée
- Répondre à des conditions de production précises
- Posséder une notoriété dûment établie
- Faire l'objet d'une procédure d'agrément de reconnaissance en A.O.C. par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O) puis, en A.O.P. par l'Union Européenne.

LA QUALITÉ EN NORMANDIE

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE/PROTÉGÉE (A.O.C./A.O.P.)



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.

En Normandie : Cidre Pays d'Auge, Poiré Domfront, Pommeau de Normandie, Calvados, Pays d'Auge et Domfrontais.



L'Appellation d'Origine Protégée (A.O.P.) est l'extension européenne de l'A.O.C.

En Normandie : Camembert de Normandie, Neufchâtel, Pont l'Évêque, Livarot, Beurre et Crème d'Isigny.

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (I.G.P.)



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 : Poireau de Créances, volaille de Normandie, porc de Normandie, cidre de Normandie...

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. La réactualisation périodique des critères de labellisation lui confère un positionnement haut de gamme.

En Normandie : coquille St Jacques, volaille fermière, carotte des sables, cidre tradition, mimolette, viandes et charcuteries ...

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 bovine, ovine, porcine, volaille, fruits et légumes, céréales...

SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE (S.T.G.)



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

DÉMARCHES DE CERTIFICATION



Démarches de certification produit (D.C.P.) Elle atteste qu'un produit est conforme à des caractéristiques spécifiques ou à des règles fixées dans un cahier des charge, portant sur la production, la transformation ou le conditionnement.

En Normandie : noix de St Jacques, lapin Père Guillaume, Filière Qualité Race Normande, légumes...

Originaire de la boutonnière du Pays de Bray dans une aire géographique de 25 km autour de la ville de Neufchâtel en Bray, et savouré depuis l'an 1035, ce plus vieux fromage normand surprendra plus d'un fan de spécialités fromagères. Sa pâte molle lactique, sa croûte fleurie, sa saveur si particulière de son lait cru (80 % du volume)... en font un produit de tradition d'Appellation d'Origine Protégée.

Jeune, il révèle les vins légers, mais après quelques mois d'affinage en hâloir, son goût plus mature rehausse les saveurs des vins plus puissants. S'il se déguste avec un cidre ou un vin blanc, son très léger côté salé (2 %) le rend complice de bien des mariages sucrés/salés. Idéal en sauce, il sublime également bon nombre de recettes culinaires. A cuisiner comme à déguster, le Neufchâtel est bel et bien un fromage de cœur !



LE NEUFCHÂTEL

Mme Corinne Lacoste

3^{ème} prix du concours cordons bleus de la Fête du Fromage 2008

Rôti de la mer au Neufchâtel

4 personnes

Ingrédients

- 200 g de saumon frais
- 8 tranches de saumon fumé
- 1 Neufchâtel
- 100g de coques décortiquées
- 2 cs de julienne de légumes
- 3 cs de Crème d'Isigny
- 30 cl de Cidre de Normandie
- 5 cl de Calvados
- Beurre

- Découper le saumon frais en petits dés. Les poêler avec une noix de beurre et flamber au calvados.
- Verser le cidre dans la préparation et ajouter les coques. Laisser le jus de cuisson réduire. Mélanger la crème et le neufchâtel, ajouter, vérifier l'assaisonnement et mijoter 2 mn. Réserver la préparation et laisser refroidir.
- Dans un moule à cake, disposer les tranches de saumon, y ajouter la julienne de légumes, recouvrir de saumon fumé et ficeler le tout comme un rôti.
- Faire chauffer le tout dans une cocotte à feu très doux en arrosant avec la sauce de la poêle.
- Servir avec des légumes vapeur accompagnés d'une pomme cuite.



Mme Micheline Heude

2^{ème} prix du concours cordons bleus de la Fête du Fromage 2008

Croque - betterave au Neufchâtel

4 personnes

Ingrédients

- 2 betteraves cuites
- 200 g de Neufchâtel
- 1 cs de Crème d'Isigny
- ½ pamplemousse
- 1 avocat
- Ciboulette, sel, poivre

- Eplucher et couper les betteraves en tranches.
- Ecraser le neufchâtel à la fourchette avec la crème fraîche, la ciboulette et le poivre.
- Dans une assiette, superposer les tranches de

- betteraves et le mélange au neufchâtel.
- Mixer l'avocat et le jus de pamplemousse, assaisonner et verser dans l'assiette autour des croques.



Mme Micheline Heude

4^{ème} prix du concours cordons bleus de la Fête du Fromage 2008

Rôti de porc au Neufchâtel

4 personnes

Ingrédients

- 1 rôti de porc
- 200 g de Neufchâtel
- ½ citron
- 3 feuilles de sauge
- 1 gousse d'ail
- Sel et poivre

- Râper le citron en zestes, presser l'ail et mélanger avec le neufchâtel et du poivre.
- Farcir le rôti et ficeler.
- Huiler le plat et la viande, ajouter la sauge, poivrer et saler un peu.
- Cuire au four 1 h à 180°.
- Découper et servir chaud.

Originaire du Pays d'Auge, le Livarot tient son nom d'une petite ville située au sud de Lisieux.

Cette région riche, aux verts pâturages, bénéficiant d'un climat doux et humide, permet une mise à l'herbe précoce du troupeau. Les vaches de race Normande tirent le meilleur de ce terroir fertile et produisent un lait de grande qualité.

Durant l'affinage en hâloir, qui peut se prolonger deux mois, les fromages subissent au moins trois lavages, permettant à la belle croûte rouge-orangée du Livarot de se former.

Le Livarot est traditionnellement entouré de brins de laîche. A l'origine, elles empêchaient le fromage, pauvre en matière grasse, de s'affaisser durant son affinage.

Son odeur intense et sa saveur puissante, aux goûts floraux et fumés, en font un produit de caractère.

LE LIVAROT

Poule au blanc sauce Livarot

4 personnes

Ingrédients

- 1 poule
- 1 Livarot
- 2 oignons
- 3 carottes des sables
- 3 navets
- 3 poireaux de Créances
- 3 branches de céleri
- 2 clous de girofle
- 1 bouquet garni
- 40 g Beurre d'Isigny
- 40 g de farine
- 5 cl de Cidre Pays d'Auge
- Cerfeuil
- Sel
- Poivre

- Laver et éplucher tous les légumes. Couper les légumes en gros morceaux. Piquer les oignons avec un clou de girofle.
- Placer la poule dans une grande marmite avec de l'eau. Porter à ébullition puis poursuivre la cuisson à feu moyen.
- Ajouter les légumes, les oignons et le bouquet garni dans la marmite. Couvrir et laisser cuire pendant 1h30.
- Faire fondre le beurre dans une casserole, verser la farine, mélanger au fouet et faire cuire

- 3 mn en remuant. Lorsque le roux commence à blondir, verser doucement, sans cesser de remuer, 50 cl de bouillon de la marmite et le cidre. Laisser épaissir sur feu moyen sans cesser de remuer. Ajouter le Livarot coupé en petit morceaux, laisser fondre et rectifier l'assaisonnement.
- Egoutter et couper la poule en morceaux. Servir dans un plat, napper de sauce et saupoudrer de cerfeuil émincé. Accompagner avec les légumes.



Soufflé au Livarot

4 personnes

Ingrédients

- 150 g de Livarot
- 50 g de farine
- 50 g de Beurre d'Isigny
- 4 œufs
- 25 cl de lait
- 5 cl de Calvados
- Piment de Cayenne
- Muscade
- Sel et poivre
- Ecroûter le Livarot et le couper en dés.
- Faire fondre le beurre à feu doux dans une casserole. Ajouter toute la farine et bien remuer avec une cuillère en bois. Verser le lait petit à petit sans arrêter de tourner afin d'obtenir une pâte sans grumeaux. Quand la préparation s'est épaissie, retirer la casserole du feu.
- Ajouter le Calvados et les dés de Livarot à la préparation. Séparer les blancs des jaunes d'œufs et ajouter les jaunes.
- Ajouter la muscade et le piment de Cayenne. Saler légèrement et poivrer.
- Battre les blancs en neige très ferme avec une pincée de sel puis les incorporer délicatement à la préparation. Verser dans un moule à soufflé beurré et cuire au four à 180° pendant 25 mn.



Velouté de potiron au Livarot

4 personnes

Ingrédients

- 200 g de Livarot
- 1 kg de potiron
- 500 g de carottes des sables
- 2 pommes de terre
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 50 cl de lait
- 5 cl d'huile d'olive
- Muscade
- Sel, poivre

- Emincer l'oignon et le faire suer dans une grande cocotte à l'huile d'olive.
- Eplucher et couper le potiron, les pommes de terre et les carottes en morceaux. Ajouter le tout dans la cocotte avec 50 cl d'eau, le lait, l'ail, le poivre et la noix de muscade. Laisser cuire 30 mn à feu moyen.
- Une fois les légumes cuits, mixer le tout en ajoutant plus ou moins de bouillon selon la consistance désirée.
- Oter la croûte du Livarot, le couper en dés et ajouter à la préparation. Remettre à chauffer sur feu très doux pour faire fondre le Livarot et rectifier l'assaisonnement.

D'origine monastique, le Pont l'Évêque est un fromage à pâte molle et à croûte lavée ou brossée. Il était connu sous le nom d'angelot ou augelot, en référence à sa région d'origine, le Pays d'Auge.

Aujourd'hui, les fromageries reproduisent fidèlement les principes de son élaboration, et sa fabrication fermière s'est perpétuée jusqu'à nos jours.

Le recours important au pâturage (au moins 8 mois par an) et aux vaches de race normandes participent également aux spécificités du produit.

A.O.C. depuis 1972, son originalité lui vient de sa forme carrée.

Sa croûte de couleur jaune dorée à orangée abrite une pâte souple et onctueuse, aux arômes lactés, crémeux et de noisette. Bien que son odeur soit assez marquée, sa saveur est douce.



LE PONT-L'ÉVÊQUE

Quiche au Pont-l'Évêque et aux poireaux

4 personnes

Ingrédients

- 1 petit Pont l'Évêque
- 1 pâte brisée
- 4 oeufs
- 15 cl de crème fraîche d'Isigny
- 4 poireaux
- Poivre, muscade

- Emincer les poireaux, cuire avec un peu d'eau dans une casserole pendant 10 mn et égoutter.
- Etaler la pâte et la placer dans un plat à tarte.
- Découper le fromage en lamelles.
- Battre les œufs, ajouter la crème et assai-

- sonner (poivre, sel, muscade). Ajouter les poireaux au mélange. Déposer le tout sur le fond de tarte. Parsemer de lamelles de Pont l'Évêque.
- Cuire au four 20 mn à 180°C. Servir avec une salade.



Coquilles Saint-Jacques normandes au Pont-l'Évêque

4 personnes

Ingrédients

- 200 g de Pont-l'Évêque
- 1 kg de noix de Saint-Jacques de Normandie
- 20 cl de vin blanc
- 20 cl de crème fraîche d'Isigny
- Poivre, sel

- Faire macérer les noix de Saint-Jacques dans la crème fraîche pendant 1h.
- Ajouter le vin blanc et cuire les noix avec la macération dans une casserole sur feu doux 5 mn. Réserver les coquilles et réduire la sauce.
- Enlever la croûte du Pont-l'Évêque, couper en petits morceaux et ajouter à la sauce. Faire fondre et vérifier l'assaisonnement.
- Napper les noix avec la sauce, passer au four position grill jusqu'à coloration et servir.



Tartiflette au Pont-l'Évêque

4 personnes

Ingrédients

- 1 Pont-l'Évêque
- 1 kg de pomme de terre
- 1 andouille de Vire
- 15 cl de cidre de Normandie
- 2 gros oignons
- 1 noix de Beurre d'Isigny
- 20 cl de crème fraîche d'Isigny
- Beurre
- Sel

- Cuire les pommes de terre en robe des champs à l'eau. Les éplucher et les couper en rondelles.
- Couper l'andouille en rondelles.
- Eplucher les oignons, les émincer et les faire revenir au beurre dans une poêle. Verser le cidre et laisser réduire. Ajouter la crème.
- Beurrer un plat à gratin. Poser les rondelles de

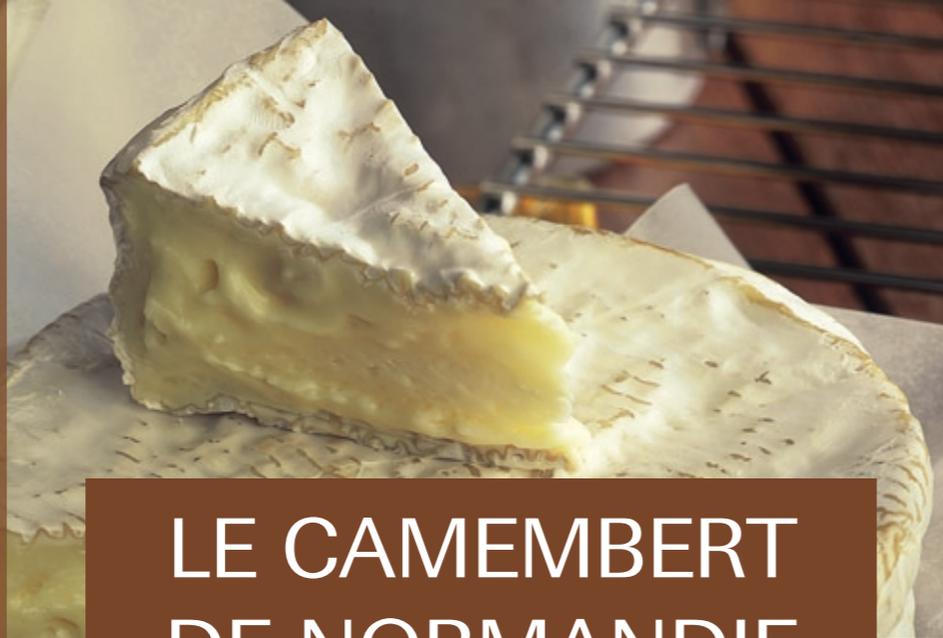
- pommes de terre et les tranches d'andouille en les intercalant avec les oignons.
- Couper le Pont-l'Évêque en deux dans l'épaisseur puis le disposer sur la préparation.
- Cuire au four 20 mn à 160°C.
- Servir avec une salade verte et un cidre du Pays d'Auge A.O.C..

Le plus célèbre des fromages français est né pendant la Révolution, dans le petit village de Camembert, grâce à la rencontre entre une fermière, Marie Harel, et un prêtre réfractaire originaire de la Brie.

Il est aujourd'hui produit dans les zones de bocage, renommées pour leurs pâturages verdoyants. Le lien au terroir est également renforcé avec les vaches de races normandes.

Fabriqué exclusivement à partir de lait cru, le Camembert de Normandie est moulu à la louche en 5 passages successifs. C'est un fromage à pâte molle et à croûte fleurie blanche pouvant laisser apparaître une pigmentation orangée.

Il faut environ 2,2 litres de lait et 30 à 35 jours d'affinage pour obtenir un Camembert de Normandie « fait à cœur », à l'odeur délicate de terroir et au bouquet franc et fruité.



LE CAMEMBERT DE NORMANDIE

Feuilletés de Camembert de Normandie aux pommes

4 personnes

Ingrédients

- 1 Camembert de Normandie
- 1 pâte feuilletée
- 2 pommes boskoop
- 1 jaune d'œuf

- Etaler la pâte feuilletée puis la découper en 4 cercles de 20 cm de diamètre.
- Eplucher les pommes et les couper en 4 rondelles assez épaisses. Enlever la croûte du camembert et le couper en 8 parts.
- Disposer au centre de chaque cercle de pâte une rondelle de pomme, 2 morceaux de camembert puis une autre rondelle de pomme. Au pinceau, badigeonner le bord de la pâte

- avec du jaune d'œuf afin de faciliter le collage.
- Replier la pâte afin d'obtenir un triangle et bien souder les bords en les pinçant. Dorer avec le reste du jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau de cuisine.
- Mettre les feuilletés au four 20 mn à 180°.



Faux filet au Pommeau de Normandie et au Camembert de Normandie

4 personnes

Ingrédients

- 4 faux filets de boeuf normand
- 1 Camembert de Normandie
- 25 cl de Pommeau de Normandie
- 1/2 pomme
- 6 pommes de terre
- 2 œufs
- 1 l d'huile de friture
- 100 g de chapelure

- Mettre 10 cl de Pommeau, le Camembert écroûté en morceaux et la pomme épluchée en cubes dans une sauteuse, déglacer à l'eau et laisser cuire tout en remuant jusqu'à ce que la pomme compote. Vérifier l'assaisonnement.
- Mettre à cuire les pommes de terre dans de l'eau salée, thym et laurier. Les éplucher, les écraser à la fourchette et ajouter un jaune d'œuf, sel et poivre.
- Faire des boulettes avec la purée, les paner avec les œufs battus en omelette puis dans la chapelure et les frire.
- Poêler les faux filets, réserver, dégraisser et déglacer avec 15 cl de Pommeau de Normandie.
- Disposer la viande sur une assiette, entourer de boulettes de pommes de terre et napper le tout avec la sauce.



Recette recueillie par Bruno Coffi

pour son ouvrage «Le Camembert, histoire, fabrication, terroir, recettes» aux éditions Rustica

Salade au Camembert de Normandie

4 personnes

Ingrédients

- 1 Camembert de Normandie affiné
- 200 g de lardons
- 100 g de mâche
- 200 g de carottes des sables râpées
- 200 g de chou blanc râpé
- 20 tomates cerise
- 1 échalote
- 2 pommes
- 16 cerneaux de noix
- 15 cl de cidre normand
- Croûtons de pain de campagne
- Vinaigre de cidre, huile de noix
- Miel
- Poivre de Cayenne

- Couper les pommes en petits dés.
- Disposer dans les assiettes les carottes et le chou blanc râpés, puis la mâche, les croûtons, les tomates cerise, les dés de pommes et les cerneaux de noix.
- Faire une vinaigrette avec l'huile, le vinaigre, un peu de poivre et du miel.
- Couper le camembert en deux dans l'épaisseur,

- saupoudrer chaque partie côté pâte d'un peu de poivre de Cayenne. Le placer au four à 180°C jusqu'à ce qu'il soit bien coulant.
- Faire revenir les lardons dans une poêle anti-adhésive sans matière grasse. Déglacer au cidre.
- Ajouter les lardons et le camembert et servir aussitôt avec la vinaigrette au miel à part.

Crédit photo : Copyright Éditions Rustica/FLER

Identifié et réputé dès le XVI^{ème} siècle, le terroir d'Isigny bénéficie d'un climat doux et humide, de la proximité de la mer et des bienfaits des marais du Bessin et du Cotentin. Les vaches s'y nourrissent donc d'une herbe riche en iode (facteur d'équilibre et de santé), en vitamine A, en beta carotène, en sels minéraux et particulièrement en sodium qui permet au beurre de se conserver plus longtemps. Le beurre d'Isigny est la somme de ces bienfaits.

Issu de procédés de fabrication traditionnels, le beurre d'Isigny est baratté, lavé à l'eau pure, puis malaxé. Sa couleur jaune bouton d'or, son petit goût de noisette qui reste longtemps en bouche, sa texture moelleuse, son odeur fraîche de « fleurette »... Autant de caractéristiques que l'Appellation d'Origine Protégée (ex A.O.C.) est venue officialiser dès 1986.

LE BEURRE D'ISIGNY

Xavier BUZIEUX - La Gazette - 27 Evreux - 02 32 33 43 40

Sprits chocolat au Beurre d'Isigny

4 personnes

Ingrédients

- 200 g de Beurre d'Isigny
- 125 g de sucre
- 340 g de farine
- 45 g de blanc d'oeuf
- Les graines d'une demi - gousse de vanille
- 1 pincée de sel
- 300 g de chocolat

• Ramollir le beurre, ajouter le sucre et travailler l'ensemble jusqu'à ce que le mélange « blanchisse ». Ajouter la farine, le blanc d'oeuf, une pincée de sel et la vanille.

• Façonner les sprits à la poche avec une

douille cannulée.

• Cuire au four 10 mn à 200°.

• Faire fondre le chocolat et tremper les sprits sur la moitié des biscuits.



Crégory PEREIRA - Auberge du Relais Fleuri - 61 Flers - 02 33 65 23 89

Confit de chou rouge, tournedos d'andouille de vire, émulsion de gratin et jus au Pommeau de Normandie et Beurre d'Isigny

4 personnes

Ingrédients

- 1 chou rouge
- 2 oignons blancs
- 1 gratin de pommes de terre
- 4 pavés d'andouille de Vire
- 200 g de Beurre d'Isigny
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 l de bouillon de poule
- 40 cl de crème épaisse fermière
- 50 cl de crème liquide de Normandie
- Pommeau de Normandie
- Sel, poivre du moulin

- Laver et émincer le chou rouge et les oignons. Dans une casserole, faire revenir les oignons avec l'huile et une noisette de beurre puis faire tomber le chou à couvert environ 1h30.
- Préparer l'émulsion de gratin de pommes de terre avec des parures de gratin, la crème liquide, du sel et du poivre. Faire cuire quelques minutes, mixer puis filtrer. Remplir un siphon à chantilly et réserver au chaud.
- Lorsque le chou est confit, récupérer le jus et le faire réduire. Ajouter le Pommeau, crémé

puis monter au beurre.

- Saisir les pavés d'andouille de Vire et terminer la cuisson au four.
- Pour le dressage, disposer au centre de l'assiette le chou rouge à l'aide d'un cercle en inox, démouler délicatement puis déposer dessus le pavé.
- Dans un saladier, verser l'émulsion de gratin et décorer autour de l'assiette. Napper le pavé d'andouille avec la sauce.



Amaud VAUTIER - Le Relais du Lion d'Or - 76 Londinières - 02 35 93 81 31

Huître pochée au Cidre et sa julienne de légumes étuvés au Beurre d'Isigny

4 personnes

Ingrédients

- 32 huîtres de Normandie
- 150 g de Beurre d'Isigny
- 30 cl de Cidre de Normandie
- 30 cl de Crème d'Isigny
- 2 poireaux de Créances
- 2 carottes des sables
- 2 navets
- 1 pomme
- Branches de cerfeuil
- Sel
- Gros sel
- Poivre du moulin

- Eplucher, laver et tailler les légumes en julienne, puis les faire suer au beurre. Saler, poivrer. Finir la cuisson à couvert avec du film alimentaire.
- Eplucher et tailler en brunoise la pomme.
- Ouvrir les huîtres, les retirer de leur coquille et les pocher dans le cidre 2 mn. Laver les coquilles et les réserver.

- Poêler les pommes et déglacer avec ¾ du jus de cuisson. Laisser réduire de moitié et crémé.
- Dresser la julienne dans les coquilles, disposer les huîtres et napper de sauce.
- Placer les huîtres (8 par personne) sur des assiettes sur un lit de gros sel et décorer de cerfeuil frais.

Issue de l'écémage des meilleurs laits de la région du Bessin et du Cotentin, la crème d'Isigny est la seule crème à bénéficier, depuis 1986, de l'Appellation d'Origine Protégée (ex A.O.C.), ce qui en fait un produit d'exception. Elaborée à partir d'une matière première de qualité, elle est garantie sans additif ni colorant.

Pasteurisée, elle est ensuiteensemencée en ferments lactiques, puis laissée à température ambiante de 18 à 22°C pendant 16 à 18 heures. C'est au cours de cette dernière étape, la maturation lente à l'ancienne, qu'elle acquiert et développe son arôme, sa souplesse et sa belle teinte ivoire.

Sa richesse en matière grasse, réglementairement 35% mais souvent 40%, lui confère à la fois douceur, fermeté et souplesse, ainsi qu'un velouté particulièrement apprécié en cuisine.



LA CRÈME D'ISIGNY

Sébastien LEFEVRE - Collège Victor Hugo - 50 Sourdeval

Flan de carottes à la Crème d'Isigny et au coulis de moules de bouchot

4 personnes

Ingrédients

- 3 carottes des sables
- 30 cl de Crème d'Isigny
- 1 oeuf
- 4 brins de persil
- 10 moules de Normandie
- Beurre d'Isigny

- Laver, peler les carottes et les couper en tronçons pour faciliter la cuisson. Les cuire à la vapeur 10 mn et mixer avec le persil. Mélanger avec 25 cl de crème et les oeufs, assaisonner.
- Préchauffer le four à 150°C. Verser la préparation dans des ramequins beurrés et cuire au bain - marie pendant 40 mn.
- Laver les moules et les cuire au beurre à l'étouffée. Lorsqu'elles sont ouvertes, les

retirer du feu. Décortiquer et passer le jus de cuisson au tamis.

- Mixer les moules avec leur jus de cuisson et ajouter 5 cl de crème. Réserver au chaud.
- Sortir du four les ramequins et laisser reposer 5 mn. Démouler sur une assiette, accompagner du coulis et décorer avec une coquille de moule.



Jacques COLLET - Hôtel Bellevue - 14 Villerville - 02 31 87 20 22

Escargots en feuilleté à la Crème d'Isigny et au Pommeau de Normandie

4 personnes

Ingrédients

- 12 escargots
- 20 cl de Pommeau de Normandie
- 30 cl de Crème d'Isigny
- 1 échalote
- 1 pomme
- Sel et poivre du moulin
- Cerfeuil
- 4 feuilletés
- 1 jaune d'oeuf

- Cuire les feuilletés 15 mn à 220° après les avoir dorés au jaune d'oeuf dilué avec un peu d'eau.
- Egoutter et rincer les escargots, les faire sauter au beurre, y ajouter l'échalote finement ciselée et la pomme en dés.
- Egoutter l'excédent de beurre, remettre dans la sauteuse, déglacer au Pommeau et flamber.
- Retirer les escargots et les réserver au chaud.
- Réduire légèrement, ajouter la crème, réduire jusqu'à consistance onctueuse mais pas trop épaisse et rectifier l'assaisonnement.
- Ajouter au besoin un peu de Pommeau si le goût ne ressort pas assez.
- Dresser sur assiettes chaudes, décorer avec des pluches de cerfeuil.



Christian PERRAULT - L'Auberge Cabourgeaise - 14 Cabourg - 02 31 91 05 10

Poêlée de Saint-Jacques et d'huîtres à la Crème d'Isigny safranée

4 personnes

Ingrédients

- 12 coquilles Saint-Jacques de Normandie
- 12 huîtres de Normandie
- 2 pommes Reine des reinettes
- 2 courgettes
- 2 carottes des sables
- 2 endives
- 50 cl de Crème d'Isigny
- 10 cl de Calvados Pays d'Auge
- 50 g de Beurre d'Isigny
- 1 citron
- 1 orange
- Persil, ciboulette
- 2 g de safran poudre
- Sel, poivre du moulin

- Tailler les carottes et les courgettes en bâtonnets de 4 cm, les cuire croquants dans l'eau salée.
- Ouvrir les huîtres, les décoquiller et les rincer.
- Bien nettoyer les coquilles.
- Canneler le citron et l'orange. Les couper en demi - rondelles.
- Décorer les assiettes avec 3 feuilles d'endives, les tranches de citron et d'orange.
- Dans une poêle mettre une noix de beurre et les bâtonnets de légumes.
- Dans l'autre poêle, faire dorer les noix de Saint-Jacques au beurre de chaque côté et les huîtres. Les flamber au Calvados.
- Les retirer dans une assiette, mettre dans la poêle chaude la crème fraîche, verser le safran, une pincée de sel et de poivre du moulin. Bien mélanger au fouet, mettre les légumes dans la crème et mélanger.
- Verser les légumes dans l'assiette, déposer dessus les coquilles et les huîtres, une pincée de persil haché et ciboulette ciselée.

Premier cidre d'Appellation d'Origine Contrôlée le cidre Pays d'Auge est produit en Normandie dans la région naturelle du Pays d'Auge qui englobe une partie du Calvados, de l'Orne et de l'Eure. Son élaboration respecte un cahier des charges précis (sols et vergers identifiés, variétés de pommes à cidre sélectionnées, savoir-faire...) qui lui permet d'acquérir sa typicité, équilibre entre les saveurs moelleuses et légèrement amertumées.

Une belle couleur orangée, une robe brillante naturellement voilée, une richesse aromatique exceptionnelle, en font un cidre unique. Complice idéal des plats cuisinés à la crème, des viandes rôties, des desserts, crêpes et galettes des rois, il se révèle divinement avec les fromages normands et tout particulièrement sur un camembert affiné.



LE CIDRE PAYS D'AUGE

Cyrille Berland - Les Toques Rebelles - Caen

Roulade de poisson et chou étuvé au Cidre Pays d'Auge

4 personnes

Ingrédients

- 800 g de filet de cabillaud
- 60 g de tomates séchées
- 3 cs d'olives noires dénoyautées
- 1 botte d'estragon
- 2 échalotes
- 1 chou vert
- 50 cl de Cidre Pays d'Auge
- 50 g de Beurre d'Isigny
- Sel, poivre du moulin

- Mettre dans le bol du robot les tomates, les olives, l'estragon, et hacher grossièrement.
- Assaisonner les filets de cabillaud. Étaler la préparation sur chaque filet et rouler les filets. Déposer sur un carré de film alimentaire, rouler bien serré et fermer hermétiquement. Cuire à la vapeur 10 mn.
- Laver le chou et émincer finement. Faire suer

- au beurre dans une cocotte les échalotes ciselées et ajouter le chou. Laisser revenir tout doucement 5 mn et mouiller avec le cidre. Laisser cuire à couvert 30 mn.
- Ôter le film alimentaire du poisson et détailler des tranches que vous présentez sur un lit de chou.



Blanquette de veau au Cidre Pays d'Auge et aux champignons

4 personnes

Ingrédients

- 1 kg de blanquette de veau
- 300 g d'os de veau
- 40 g de beurre demi - sel
- 1 bouteille de Cidre Pays d'Auge
- 250 g de crème fraîche épaisse d'Isigny
- 500 g de girolles et chanterelles

- Faire blondir 30g de beurre dans une cocotte et faire revenir les morceaux de veau avec les os. Lorsqu'ils sont un peu dorés, recouvrir la viande avec le cidre et mijoter 2h à feu très doux
- Retirer les os, réserver la viande et laisser réduire le bouillon de cidre à découvert jusqu'à épaississement.
- Nettoyer les girolles en coupant la base terreuse et en grattant des-

- sus et dessous avec la pointe d'un couteau.
- Dans une poêle, faire sauter à feu vif les girolles avec le restant du beurre pendant 5 mn.
- Ajouter les champignons et la crème dans la cocotte. Porter à ébullition, ajouter la viande et laisser chauffer tout doucement pendant 10 mn.



Magrets de canard et confit d'oignons au Cidre Pays d'Auge

4 personnes

Ingrédients

- 4 magrets de canard
- 1 kg d'oignons
- 4 échalotes
- 50 g de Beurre d'Isigny
- 1 cs de grenadine
- 3 cs de vinaigre de cidre
- 50 cl de Cidre Pays d'Auge
- 1 cs de graines de coriandre
- Sel, poivre

- Préparer le confit d'oignons la veille; peler, émincer les échalotes et détacher les anneaux des oignons. Faire fondre le beurre dans une sauteuse et mettre à revenir les échalotes et les oignons sur feu moyen jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Saler, poivrer, ajouter les graines de coriandre.
- Dans un récipient, mélanger la grenadine, le vinaigre et le cidre. Mouiller les oignons avec le mélange, remuer longuement et laisser mijoter 40 mn sur feu très doux, en remuant régulièrement jusqu'à ce que les oignons soient confits.
- Laisser refroidir, mettre dans une terrine et réserver au froid.
- Sortir le confit d'oignons du réfrigérateur 1 h avant de le consommer.
- Quadriller les magrets côté peau en faisant des losanges. Cuire côté peau dans une poêle pendant 6 mn. Poivrer. Enlever au fur et à mesure l'excès de graisse. Poursuivre la cuisson côté chair pendant 5 mn.
- Servir accompagné du confit d'oignons.

Caractérisée par la présence d'un verger de poiriers haute tige unique en Europe, la région dénommée bas Domfrontais ou Passais est située au carrefour de la Normandie, de la Bretagne et du Maine.

Le poiré « Domfront », issu de cette région, résulte de la fermentation de moûts frais de variétés locales de «poires à poiré» dont la principale est le Plant de Blanc.

Pétillant par nature, de couleur jaune pâle à dorée, ses arômes sont fruités et floraux avec une pointe d'astringence qui lui confère son caractère désaltérant. Boisson légèrement alcoolisée (environ 4% vol.), il se déguste très frais, presque frappé à l'apéritif et pendant les repas. Il représente une excellente base de cuisine, salée ou sucrée.

LE POIRÉ DOMFRONT

Sébastien POUPART - Auberge du Grand Cousier - 61700 Domfront

Filet de sandre au Poiré Domfront et à l'Andouille de Vire

4 personnes

Ingrédients

- 4 filets de sandre de 180 g
- 17 rondelles d'andouille de Vire
- 200 g de Crème épaisse d'Isigny.
- 40 cl de Poiré Domfront
- 3 échalotes

- Suer les échalotes hachées dans du beurre, sans les faire colorer. Ajouter le Poiré Domfront et laisser réduire de moitié. Ajouter la crème fraîche et faire réduire d'un quart.
- Saler, poivrer et lier la sauce si nécessaire avec un peu de féculé. Ajouter 5 rondelles d'andouille taillée en fine julienne.
- Sur une plaque, poser les filets de sandre côté chair. Saler, poivrer et ajouter un filet d'huile d'olive. Disposer en écaille 3 rondelles d'andouille sur chacun des filets.
- Cuire au four 10 mn à 180 °.



Sébastien POUPART - Auberge du Grand Cousier - 61700 Domfront

Gratin de poires aux amandes, sabayon au Poiré Domfront

4 personnes

Ingrédients

- 7 poires Williams
- 120 g de sucre
- 25 cl de Poiré Domfront
- 120 g d'amandes effilées
- 7 jaunes d'œufs
- Sucre glace

- Torrifier les amandes au four sur la position grill.
- Eplucher et pocher les poires dans un sirop. Les réserver et les laisser refroidir. Les couper en petits cubes et les mettre dans un gratin.
- Mettre les jaunes dans une casserole avec le sucre et le Poiré Domfront. Fouetter énergiquement jusqu'à ce que la préparation devienne onctueuse, mousseuse et quadruple de volume.
- Verser le sabayon sur les poires. Placer le plat au four position grill et faire gratiner jusqu'à coloration.
- À la sortie du four, parsemer les amandes torréfiées et saupoudrer de sucre glace.

Subtil mélange de moût de pommes à cidre sélectionnées et de Calvados, le Pommeau de Normandie vieillit en fûts de chêne de longs mois et développe une palette aromatique incomparable; parfums de pomme cuites, de fruits secs, de miel, de cacao ou de pruneaux confits.

Apéritif par excellence, sa température idéale est de 8 à 10° pour apprécier toute sa rondeur et son authenticité. Au cours d'un repas, il accompagne à merveille le foie gras ou le cœur d'un melon, son bouquet parfume toutes les sauces et ses notes fruitées subliment l'intensité d'un dessert aux pommes ou au chocolat.

LE POMMEAU DE NORMANDIE

Coquille Saint-Jacques sauce mousseline aux senteurs de Pommeau de Normandie

4 personnes

Ingrédients

- 12 noix de Saint-Jacques de Normandie
- 4 jaunes d'œufs
- 100 g de Crème épaisse d'Isigny
- 15 cl de Pommeau de Normandie
- 30 g de Beurre d'Isigny
- Sel, poivre

- Dans une poêle faire fondre le beurre et cuire les noix de Saint-Jacques, préalablement salées et poivrées, 2 mn de chaque côté en prenant soin de les garder blondes.
- Faire cuire au bain - marie tout en fouettant les jaunes d'œufs, le Pommeau, ajouter la

- crème, sel, poivre, jusqu'à obtention d'une sauce légèrement mousseuse.
- Napper le fond de l'assiette de sauce, poser les noix de Saint-Jacques dessus et servir aussitôt.



Fondant chaud au chocolat et velouté au Pommeau de Normandie

4 personnes

Ingrédients

- 100 g de chocolat noir
- 160 g de sucre
- 50 g de Beurre d'Isigny
- 25 g de farine
- 25 g de fécule
- 3 œufs
- 10 cl lait
- 10 cl crème liquide
- 5 cl de Pommeau de Normandie

- Travailler le beurre jusqu'à consistance d'une pommade dans une terrine préalablement chauffée.
- Faire fondre le chocolat au bain - marie. Ajouter au beurre le chocolat et 100 g de sucre, travailler 8 mn, ajouter la fécule, la farine et bien mélanger.
- Séparer les blanc des jaune d'œufs, battre les blancs en neige très ferme et les ajouter délicatement à la préparation.
- Verser dans des ramequins beurrés et farinés. Cuire au four 30 mn à 170°.
- Faire bouillir la crème et le lait. Batre les jaunes avec le sucre puis ajouter en fouettant le mélange crème et lait.
- Remettre sur le feu pour faire épaissir la crème tout en fouettant et sans faire bouillir. Débarrasser, ajouter le Pommeau et laisser refroidir.
- Dresser sur une assiette le fondant chaud, mettre la crème autour et servir accompagné d'un verre de Pommeau de Normandie.

Pintade en cocotte cuite aux vapeurs de Pommeau de Normandie

4 personnes

Ingrédients

- 1 pintade
- 3 échalotes
- 2 carottes des sables
- 300 g. de farine
- 50 g. de Beurre d'Isigny
- 50 cl de Pommeau de Normandie
- 250 g de crème fraîche d'Isigny
- 1 jaune d'œuf
- Sel, poivre,
- Cannelle

- Préparer la pâte pour luter la cocotte : mélanger la farine avec un peu d'eau afin d'obtenir une pâte homogène. Laisser reposer.
- Assaisonner la pintade avec le sel, le poivre et la cannelle.
- Faire fondre le beurre dans une grande cocotte et faire suer les échalotes ciselées et les carottes émincées. Déposer la pintade, mouiller avec le Pommeau, ajouter la crème.
- Etaler la pâte à lutter de 5 cm de large et de 1 cm d'épaisseur. Badigeonner le tour de la cocotte avec le jaune d'œuf et coller la pâte autour afin d'avoir une fermeture hermétique au niveau du couvercle. Dorer la pâte avec le reste du jaune d'œuf. Couvrir avec le couvercle. Enfourner la cocotte pour 50 mn.
- Présenter la cocotte lutée aux convives et casser la croûte. Accompagner de quartiers de pommes sautés au beurre.



Avec plus de 400 ans d'histoire derrière lui, le nom Calvados cache en fait trois Appellations d'Origine Contrôlée : Calvados, Calvados Pays d'Auge et Calvados Domfrontais. Eau-de vie de cidre produite à partir de pommes à cidres seules ou associées aux poires à poirés, vieillie en fûts de chêne, le Calvados séduit par son originalité, sa personnalité et ses divers modes de consommation. Un Calvados jeune à réserver pour vos cocktails ou en cuisine... Marinade, flambage, déglacage, son bouquet s'exhale dans les sauces, au cœur d'une terrine et dans les desserts... du pur bonheur! Un Calvados de bel âge pour des instants privilégiés... A la fin d'un repas, au cours d'une soirée, il révèle toute sa rondeur, des notes boisées, caramélisées et une longueur en bouche inoubliable.

LE CALVADOS

Rognons de veau flambés au Calvados Pays d'Auge

4 personnes

Ingrédients

- 2 rognons de 400g
- 2 pommes
- 10 cl de Calvados Pays d'Auge
- 150 g de crème fraîche d'Isigny
- 50 g de Beurre d'Isigny
- Sel, poivre

- Demander à votre boucher de retirer le gras et les nerfs des rognons.
- Faire sauter les pommes en quartiers dans la moitié du beurre, réserver.
- Faire fondre le reste du beurre dans une sauteuse et faire revenir les rognons de veau entiers pendant 2 mn à feu vif. Saler, poivrer, finir de les cuire à couvert sur feu doux.
- Flamber les rognons au calvados, les enlever, déglacer à la crème et laisser réduire à petit feu 1 à 2 mn puis remettre les rognons dans la sauce 1 mn, vérifier l'assaisonnement.
- Escaloper les rognons et dresser en alternant les rognons et les quartiers de pommes.



Lotte au Calvados et Pommeau de Normandie

4 personnes

Ingrédients

- 800 g de lotte
- 150 g de champignons de Paris
- 25 cl de Crème épaisse d'Isigny
- 150 g d'épinards
- 4 pommes reinette
- 5 cl de Calvados
- 5 cl de Pommeau de Normandie
- 1 échalote
- 80 g de Beurre d'Isigny
- Sel, poivre du moulin

- Peler les pommes, retirer cœur et pépins, détailler 12 rondelles d'1 cm d'épaisseur et faire revenir avec 30 g de beurre et l'échalote ciselée. Flamber au Calvados, puis ajouter le Pommeau et la crème fraîche. Réserver les tranches de pomme et laisser doucement réduire.
- Nettoyer les champignons et les épinards. Emincer finement les champignons, équeuter les épinards.
- Cuire la lotte dans le four 8 mn à 220° avec 30 g de beurre. Pendant ce temps, passer la sauce réduite au mixer, puis filtrez - la au chinois; réservez au chaud.
- Cuire séparément, dans 20 g de beurre, les champignons et les épinards.
- Dresser la lotte escalopée sur assiette avec les tranches de pommes, les épinards, les champignons et napper avec la sauce bien chaude.



Tarte aux pommes au Calvados Domfrontais

4 personnes

Ingrédients

- 500 g de pâte brisée
- 600 g de pommes reinette
- 1 orange non traitée
- 1 citron
- 50 g d'amandes effilées
- 10 cl de Calvados Domfrontais
- 30 g de Beurre d'Isigny
- 50 g de sucre en poudre

- Peler, émincer les pommes et les cuire dans 30 g de beurre.
- Carnir un moule beurré avec la pâte brisée et la piquer avec une fourchette. Ranger les pommes sur la pâte en gardant les belles tranches pour le dessus.
- Cuire 15 mn à 150°. A mi - cuisson, napper avec les zestes d'orange, le jus de citron, 50 g de sucre en poudre et flamber au Calvados.
- Terminer la cuisson et servir encore tiède en saupoudrant d'amandes effilées.

Les années 2000 ont permis de redécouvrir le Calvados sous une nouvelle forme, celle du cocktail. Shaké, mélangé, frappé, il surprend et ravit amateurs et néophytes dans des compositions originales aux saveurs inédites.

Les Calvados Nouvelle Vogue sont des Calvados jeunes de deux à trois ans d'âge aux puissants arômes de pommes fraîches et sont proposés sur glace, en long drink allongés de tonic ou en cocktails. Naturellement vifs, ils rafraichissent et parfument vos apéritifs et vos réceptions.

LES COCKTAILS NORMANDS

Vrai Normand

- 3 cl de Calvados
- 2 cl de Pommeau de Normandie
- 6 cl de jus de pomme
- 1 trait de grenadine
- Quelques cubes de glaçons

Red Pear

M. Viennepeau - Le grand Cerf à Alençon (61)
M. Marignier CFA à Alençon (61)

- 2 cl de coulis de fruits rouges
- 1 cl de jus de citron
- 1 trait de liqueur de pêche
- 7 cl de Poiré Domfront

Le Soleil d'Automne

Mention complémentaire Barman
Lycée François Rabelais
Hérouville St - Clair (14)

- 4 cl de Calvados
- 2 cl de Mangalore
- 1 cl de Liqueur de vanille
- 5 cl de jus de cranberry

Le Green Heart

Créé par Richard Marie - Trophées des Calvados Nouvelle Vogue 1998

- 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

Le Calvados Tonic

C'est avec le Tonic que le mariage s'affirme être le plus harmonieux. Il apporte amertume et gaieté du pétillant. Le Calvados offre généreusement ses arômes de pomme.

- 3 cl de Calvados
- 7 cl de tonic
- Quelques cubes de glace

Eng-Ler

Création de Silje TAKLE
Trophées International des Calvados 2008

- Au shaker
- 3 cl de Calvados
 - 1 cl de Parfait Triple Sec
 - 1 cl de sirop de cannelle
 - 2 cl de jus de pomme
 - 1 cl de jus de citron

L'Aurore Boréale

- 4 cl de Calvados
- 1,5 cl de Cointreau
- 5 cl de jus de goyave
- 1 cl de jus de citron frais
- 0,5 cl de sirop de fraise

Le Soleil Normand

- 4 cl de Calvados
- 2 cl de crème de banane
- 5 cl de jus d'orange
- 1 trait de grenadine
- 1 cube de glaçon par verre

Douceur normande

Création de Karl Mechinaud
Trophée International 2007

- Au shaker
- 3 cl de Calvados
 - 2 cl de Mandarine Impériale
 - 2 cuillères de crème fraîche
 - 2 cl de liqueur de fraise des bois
 - 1 cl de sirop de caramel

Galahad

Création d'Elodie VIVET
Trophées des Calvados 2009

- 3 cl de Calvados
- 2 cl de Grand Marnier
- 2 cl de liqueur de café
- 2 cl de crème liquide vanillée



IDAC (Interprofession des Appellations Cidricoles)
6, place Boston - 14200 Hérrouville Saint Clair
tél : 02 31 53 17 60
www.idac-aoc.fr



CICD (Comité de Soutien aux ODC Cidricoles)
6 place Boston - 14200 Hérrouville Saint Clair
tél.: 02 31 53 17 61

Association de Gestion des ODC Laitiers normands
(Camembert de Normandie, Pont l'Évêque et Livarot)
82 rue de Bernières - 14000 Caen
tél : 02 31 85 50 93

www.camembert-aoc.org - www.pont-leveque-aoc.org - www.livarot-aoc.org



Syndicat du Fromage Neufchâtel
Mairie - BP88 - 76270 Neufchâtel en Bray
tél : 02 32 97 53 01
www.neufchatel-aoc.org



Syndicat de défense des producteurs de lait
et transformateurs de Beurre et Crème d'Isigny
2 rue docteur Boutros - 14230 Isigny sur Mer
tél : 02 31 51 33 10
www.isigny-aoc.org



Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire de Normandie
Agropôle Normandie - 6 rue des Roquemonts - 14053 Caen cedex 4
Tél. 02 31 47 22 52 - Fax 02 31 47 22 86
www.irqua-normandie.fr - www.gourmandie.fr

