



L'Apéro Normand : Trinquons local !

La Région Normandie, Normandie Tourisme et la marque Saveurs de Normandie lancent la 2^{ème} édition de l'Apéro Normand. Bars, restaurants, hôtels, hôtellerie de plein air, magasins de producteurs... près d'une centaine d'établissements normands sont partenaires et proposent à leurs clients de (re)découvrir nos produits régionaux autour d'un instant plaisir et convivial : l'apéritif !

La Région Normandie, Normandie Tourisme, la marque Saveurs de Normandie ainsi que les filières (Comité Régional de Conchyliculture, Fromages AOP de Normandie, Interprofession des Appellations Cidricoles, Maison Cidricole de Normandie et Normandie Fraîcheur Mer), s'associent dans une dynamique territoriale destinée à renforcer la consommation de produits locaux et à promouvoir le savoir-faire des chefs, barmen et producteurs locaux auprès des Normands et des touristes.



LA RECETTE EST SIMPLE !

En Normandie nous avons tout ce qu'il faut pour régaler et réussir nos apéritifs : des produits cidricoles rafraîchissants (jus, cidre, pommeau, calvados, poiré, cidre rosé, cidre de glace) à consommer "brut" ou en version cocktail et des produits de qualité, issus de la terre et de la mer. Si l'on vous dit Camembert de Normandie AOP rôti, coquillages farcis, andouille de Vire ou encore saucisson du marin, vos papilles se mettent déjà en éveil...

L'APÉRO NORMAND, EN PRATIQUE !

Depuis le 21 juin, l'Apéro Normand, c'est comme vous voulez...

A l'extérieur, en repérant à l'aide de la carte interactive du site apero-normand.fr tous les établissements qui proposent l'Apéro Normand. Vous pourrez ainsi découvrir de nouveaux produits et déguster de nouvelles recettes de cocktails et d'amuse-bouche à base de produits 100% normands concoctées par les chefs et les barmen régionaux.

Ils vous régaleront bien sûr, vous surprendront sans doute !

L'Apéro Normand c'est aussi possible chez vous, évidemment ! En manque d'inspiration ? Jetez un oeil sur le site, pour découvrir des idées apéritives "minutes" ou des recettes plus élaborées. Vous pourrez aussi dénicher les adresses des points de ventes de produits 100% Normands participants. N'hésitez pas d'ailleurs à partager vos propres recettes sur le site et à répandre ainsi l'esprit Apéro Normand ! Suivez aussi les réseaux sociaux à l'aide du #AperoNormand pour y découvrir les recettes vidéos de nos chefs Normands à reproduire à la maison, en famille ou entre amis !

NOS IDÉES COUPS DE COEUR



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.



Wrap aux légumes Normands

RECETTE PROPOSÉE PAR SAVEURS DE NORMANDIE

- 4 TORTILLAS DE BLÉ
- 3 CAROTTES DE CRÉANCES
- 50 G DE CHOU ROUGE
- 1 POMME À CHAIR FERME
- 4 FEUILLES DE SALADE VERTE
- 100 G DE FROMAGE FRAIS CAMPAGNARD
- 2 C. À C. DE MOUTARDE
- 1 C. À S. D'HUILE DE COLZA
- 1 C. À C. DE VINAIGRE DE CIDRE
- SEL, POIVRE

Laver les légumes, la salade et la pomme. Éplucher et couper les carottes, le chou rouge et la pomme en julienne.

Dans un bol, mélanger l'huile de colza et le vinaigre de cidre et assaisonner les légumes.

Mélanger le fromage frais et la moutarde et assaisonner selon votre goût. Étaler la sauce au fromage frais au centre de la tortilla, déposer les légumes et rouler le wrap. Servir bien frais !

🍷 À déguster avec un cidre du Perche AOC brut



Mini pomme burger à l'andouille de Vire et au Pont-l'Évêque

RECETTE PROPOSÉE PAR SAVEURS DE NORMANDIE

- 4 PETITES POMMES À CHAIR FERME
- 4 TRANCHES ÉPAISSES D'ANDOUILLE DE VIRE
- 1 PONT-L'ÉVÊQUE AOP
- PIQUES À BROCHETTES

Laver les pommes. Les couper en 2 dans la largeur.

Découper 4 tranches de Pont-l'Évêque avec un emporte-pièce rond de la taille de la pomme.

Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, disposer les tranches d'andouille de Vire et déposer dessus les tranches de Pont-l'Évêque.

Passer l'ensemble 3 minutes au four à 180°C pour ramollir le fromage.

Déposer l'andouille de Vire et le Pont-l'Évêque sur une moitié de pomme, puis recouvrir avec l'autre moitié.

Planter 4 petits piques à brochettes puis couper la pomme en 4.

🍷 À déguster avec un cidre AOP Pays d'Auge



CONTACT PRESSE

Emélie ALLIX

06 72 92 16 74

emelie.allix@area-normandie.com

Pour en savoir plus : APERONORMAND.FR
ou les réseaux sociaux Saveurs de Normandie

