

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

Huîtres et granité au citron vert

RECETTE PROPOSÉE PAR LE COMITÉ RÉGIONAL CONCHYLICOLE



- 1 DOUZAIN D'HUÎTRES DE NORMANDIE
- 6 CITRONS VERTS
- 5 C. À S. D'EAU

Laver les citrons et râper le zeste. Les presser et mélanger le jus avec l'eau et la moitié des zestes. Verser dans un plat à gratin puis entreposer au congélateur pendant 3 h, en remuant avec une fourchette toutes les 30 minutes.

Ouvrir les huîtres, déposer un peu de granité au-dessus.

Parsemer d'un peu de zeste et servir sans attendre.

À déguster avec un cidre AOP Cotentin extra-brut

QUELQUES IDÉES "MINUTE" POUR UN APÉRO NORMAND



Des légumes Normands croquants

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



Des fromages de Normandie onctueux

Mimolette normande Label Rouge en cubes, Camembert de Normandie AOP rôti, planche des 4 fromages AOP : Camembert de Normandie / Livarot / 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



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, bières locales.

#AperoNormand



klubs - 2021 - Photos : Clémentine André - Normandie Fraîcheur Mer - Studio 911 - IDAC - Saveurs de Normandie - Comité Régional Conchylicole - Adobe Stock - Maison Cidricole de Normandie

TRINQUONS LOCAL, L'ÉTÉ A PLUS DE GOÛT !



TOUT L'ÉTÉ, DÉGUSTEZ DES RECETTES DE COCKTAILS ET D'AMUSE-BOUCHES À BASE DE PRODUITS 100% NORMANDS ET PARTAGEZ LES VÔTRES !

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



Douceurs de fromage frais au Neufchâtel et graines de cumin

RECETTE PROPOSÉE PAR FROMAGES AOP NORMANDIE

- 300 G DE NEUFCHÂTEL AOP
- 100 G DE CRÈME D'ISIGNY AOP
- 3 FEUILLES DE GÉLATINE
- POUR LA PANURE :
GRAINES DE PAVOT, SÉSAME, CUMIN...

Dans une casserole, faire fondre la crème et le Neufchâtel, puis ajouter les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans un récipient d'eau froide.

Ajouter, le sel et le poivre avant de bien mélanger.

Verser la préparation dans un cadre carré de 18 cm ou dans un plat adéquat.

Laisser refroidir environ 2 h pour que la préparation fige.

Couper des cubes de 2 cm puis les passer dans les graines de pavot, de cumin ou de sésame.

Les présenter sur des piques en bois.

À déguster avec un
cidre de Normandie IGP demi-sec



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 !

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



Brochettes de bulots, sauce tartare

RECETTE PROPOSÉE PAR NORMANDIE FRAÎCHEUR MER



- 32 BULOTS DE LA BAIE DE GRANVILLE
- 6 CORNICHONS
- 2 C. À C. DE CÂPRES
- 1 ŒUF DUR
- 2 C. À S. DE MAYONNAISE
- THYM
- 2 FEUILLES DE LAURIER
- SEL, POIVRE
- PERSIL
- PIQUES À BROCHETTES

Dégorger les bulots dans de l'eau froide avec du gros sel puis les laver abondamment. Les mettre dans l'eau froide salée et poivrée, ajouter du thym et 2 feuilles de laurier. Porter à ébullition et cuire 20 à 30 minutes en écumant.

Décortiquer les bulots et les piquer sur un pique à brochette.

Hacher finement les cornichons, les câpres et l'œuf dur.

Lier le tout avec la mayonnaise.

À déguster avec un poiré Domfront AOP

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.



Pocito

RECETTE PROPOSÉE PAR L'INTERPROFESSION DES APPELLATIONS CIDRICOLES

- 7 CL DE POMMEAU DE NORMANDIE AOC
- 2 CL 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.

Un coup de cuillère.

Compléter au Tonic.

Un deuxième coup de cuillère.

Déguster.

