

COCKTAILS

Calvados Fine

Calvados Tonic

3/10 Calvados
7/10 Schweppes



Green Heart

4cl Calvados
2cl Cointreau
1cl Jus de citron vert
6cl Tonic
Sucre, feuilles de menthe

Aurore Boréale

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

Drakkar Rouge

4cl Calvados
3cl Mangalore
1cl sirop grenadine
6cl nectar passion

Pommeau de Normandie

Fleur de Pommier

3/10 Pommeau de Normandie
2/10 Calvados
1/10 Fraise des Bois
4/10 Champagne



Normandy Cup

4/10 Pommeau de Normandie
3/10 Jus d'Abricot
1/10 Crème de Cassis
2/10 Citron pressé

Le Normand

3/10 Pommeau de Normandie
3/10 Calvados
4/10 Jus d'Orange
1 glaçon + 1 trait de Grenadine

Christine Apple

5/10 Pommeau de Normandie
1/10 Curaçao bleu
2/10 Orange pressée
2/10 Grand Marnier

Cidre et Poiré

Cidre chaud à la cannelle

Pour 5 à 6 verres : 1 bouteille Cidre Demi-Sec / 10cl Calvados / qq pincées de cannelle / 1 orange coupée / 5 morceaux de sucres

Faire chauffer le Cidre avec la cannelle, le sucre et l'orange, sans le porter à ébullition. Ajouter le Calvados.

Laisser infuser 5 min et déguster !

Cocktail rosé

Dans un grand verre, mélanger 5cl de Calvados et 1 c. à s. de sirop de framboise. Remplir le verre avec du Cidre Brut ou du Poiré, ajouter 2 glaçons et 1 feuille de menthe fraîche.

Red Pear

Pour 1 verre : 2cl coulis de fruits rouges, 1cl jus de citron, 1 trait liqueur de pêche, 7cl Poiré

ASSOCIATIONS

Cidre Brut

Il sait s'associer avec les mets les plus délicats : viandes rouges (magret de canard, côtes d'agneau...), gibiers, mais aussi les plats en sauce et terrines de viandes. Le Cidre Brut donne également du caractère aux poissons grillés ou fumés !

Cidre AOP Pays d'Auge

Ce cidre est remarquable avec les viandes blanches à la crème. C'est l'accompagnement idéal des fromages AOC Normands (Camembert, Pont L'Evêque, Livarot).

Cidre Doux

Son goût sucré se marie idéalement avec les plats sucrés-salés, et avec les Desserts : Tarte tatin, Galette des Rois, Crêpe flambée...

Pommeau de Normandie

Il peut se servir avec du foie gras entier ou frais poêlé, dans le coeur d'un melon ainsi qu'avec un gâteau au chocolat ou une tarte aux pommes. Notre astuce : vos coquilles St Jacques seront succulentes avec une sauce normande déglacée au Pommeau !

Quelques conseils

* Pour préparer vos sauces, n'hésitez pas à déglacer avec le Pommeau, le Vinaigre de Cidre ou flamber avec le Calvados.

* La crème de Pomme Verte : un produit original à déguster en apéritif ou digestif mais aussi à servir sur un sorbet à la pomme, ou à utiliser pour aromatiser une salade de fruit !

* Pour un digestif doux et onctueux, optez pour notre Crème Pierre Huet!

Vous pouvez même la servir accompagnée d'une glace à la vanille!

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Ne pas jeter sur la voie publique - Photos non-contractuelles.*

PIERRE HUET
Depuis 1865

RECETTES & COCKTAILS



CALVADOS PIERRE HUET SARL

Manoir La Brière des Fontaines

Avenue des Tilleuls - 14 340 CAMBREMER

Tél : (+33) 02 31 63 01 09 - Fax : (+33) 02 31 63 14 02

calvados.pierre.huet@wanadoo.fr

www.calvados-huet.com

ENTRÉES

Coquilles Saint Jacques sauce mousseline au Pommeau de Normandie

Pour 4 personnes : 12 noix de St Jacques / 4 jaunes d'œufs / 100g de crème épaisse d'Isigny / 15cl de Pommeau de Normandie / 30g de beurre d'Isigny / Sel, poivre

Dans une poêle, faire fondre le beurre et cuire les noix de St Jacques préalablement salées et poivrées, 2 min de chaque côté.

Faire cuire le Pommeau au bain-marie, y ajouter les jaunes d'œufs fouettés, la crème, le sel et le poivre et remuer jusqu'à obtention d'une sauce mousseline. Napper le fond de l'assiette de sauce, poser les noix de St Jacques dessus et servir aussitôt.

Soufflé de Saumon au Pommeau de Normandie

Pour 4 à 5 personnes : 5 jaunes d'œufs / 6 blancs d'œufs / 250g de saumon frais / 75g de beurre / 50g de farine / 35cl de lait / 10cl de Pommeau / Sel, poivre, noix de muscade

Faire un roux blanc avec 50g de beurre et la farine, puis ajouter le lait chaud et le pommeau en prenant soin de ne pas faire de grumeaux. Saler, poivrer, ajouter la noix de muscade et faire cuire quelques minutes en remuant le mélange.

Pendant ce temps, mixer le saumon préalablement cuit. Le mélanger au roux et ajouter les jaunes d'œufs. Mélanger. Battre les blancs en neige. Y incorporer très délicatement l'appareil à soufflé avec une spatule en bois pour ne pas "casser" les blancs. Verser dans un moule à soufflé beurré. Mettre immédiatement dans le four préchauffé à 210°.

Servir dès que le soufflé est prêt après 30 à 35 minutes de cuisson. N'oubliez pas, un soufflé n'attend pas !

Et tout au long du repas...

A l'apéritif, le kir normand :

cidre brut ou poiré servi avec une crème de cassis

Au milieu du repas, le trou normand :

notre calvados Vieux accompagné ou non d'un sorbet pomme.

En digestif :

calvados, crème Pierre Huet ou crème pomme verte.

PLATS

Lotte au Calvados et Pommeau de Normandie

Pour 4 personnes : 800g de lotte / 150g de champignons de Paris / 25cl de crème épaisse d'Isigny / 150g d'épinards / 4 pommes / 5cl de Calvados / 5cl de Pommeau / 1 échalote / 80g de beurre d'Isigny / Sel, poivre

Faire revenir les pommes pelées et coupées avec 30g de beurre et l'échalote ciselée. Flamber au Calvados, puis ajouter le Pommeau et la crème. Réserver et laisser réduire. Emincer finement les champignons, équeuter les épinards. Cuire la lotte dans le four 8 min à 220° avec 30g de beurre. Passer la sauce réduite au mixer, puis filtrez-la; réservez au chaud. Cuire séparément, dans 20g de beurre, les champignons et les épinards. Dresser le tout et napper avec la sauce bien chaude.

Mignon de Veau au Pommeau et Cidre Brut

1 filet de veau de 600g / 1 gros chou / 1 saucisson cru / 1 carotte / 20cl Pommeau+30cl Cidre Brut / 2 échalotes / 40g beurre, peluches de cerfeuil

Dans une cocotte, faire colorer le filet de veau dans 20g de beurre, sur toutes ses faces. Ajouter les échalotes émincées, les feuilles de chou lavées et émincées grossièrement, et sur le tout, le saucisson cru entier, le Pommeau et le Cidre Brut. Laisser réduire encore 5min (sans couvercle).

Ajouter ensuite un verre d'eau, saler, poivrer, couvrir et laisser cuire 25 à 30min tout doucement. Disposer dans le fond des assiettes ou du plat; le chou, le veau coupé en tranches, le saucisson en tranches épaisses et napper de la sauce à laquelle on aura incorporé au dernier moment le beurre restant. Parsemer de peluches de cerfeuil. Servir bien chaud.

Poulet Vallée d'Auge

Pour 4 personnes : 1 beau poulet fermier / 50g de beurre / 6cl de Calvados / 250g de crème fraîche / Sel, poivre

Faire dorer le poulet au beurre dans une cocotte, saler, poivrer. Couvrir, cuire à feu doux 40 minutes. Verser le Calvados chaud dans la cocotte, l'enflammer. Déglacer le jus de cuisson.

Ajouter la crème fraîche, faire mijoter à petit feu. Rectifier l'assaisonnement. Découper le poulet et le napper de sauce. Accompagner d'un gratin de pommes de terre.

DESSERTS

Granité de pamplemousse au Cidre

Pour 4 personnes : 2 pamplemousses roses / 60cl de cidre brut / 1 petit verre de Calvados / 2 c. à soupe de sucre roux / 4 feuilles de menthe



Pressez les pamplemousses et filtrez leur jus. Mettez-le dans un pichet avec le cidre, le calvados et le sucre.

Mélangez longuement et placez au congélateur ou freezer. Laissez prendre au froid 1 heure environ

en remuant régulièrement avec une fourchette pour obtenir des paillettes irrégulières. Répartissez le granité dans de grands verres; décorez avec les feuilles de menthe et servez aussitôt.

Douceur de Pommes au Calvados

Pour 4 verrines : 4 belles pommes / 4 sablés normands / 400g de fromage blanc / cannelle en poudre / Calvados / sucre

Laver, peler et couper les pommes en cubes.

Les saupoudrer de sucre et de cannelle en poudre. Les passer 2 à 3 min au micro ondes ou à la poêle. Laisser refroidir. Mettre le fromage blanc dans un saladier, le parfumer de Calvados et d'un peu de sucre. Déposer un sablé au fond de chaque verrine et l'arroser de Calvados si vous le souhaitez. Mettre une couche de dés de pommes, puis recouvrir d'une couche de fromage blanc. Répéter l'opération avec une couche de pommes puis de fromage blanc.

Réserver au frais pendant au moins 1h avant de déguster.



Truffles au Pommeau de Normandie

250g de chocolat noir / 250g de beurre extra fin / 100g de sucre glace / 6 jaunes d'œufs / 10cl de Pommeau / 50g de poudre de cacao



Faire fondre le chocolat au bain-marie (ne pas le faire cuire).

Pendant ce temps, malaxer le beurre, le sucre, les jaunes d'œufs et le Pommeau jusqu'à former un ruban. Ajouter le chocolat fondu, après refroidissement partiel. Bien mélanger. Faire prendre au froid au moins 3 heures. Avec 2 cuillères à café former de petites truffles que l'on roule dans le cacao. Conserver au frais.