

## A base de Calvados Fine

### Calvados Tonic

3/10 Calvados  
7/10 Schweppes

### Aurore Boréale

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

### Green Heart

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

### Drakkar Rouge

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

## A base de Pommeau

### Fleur de Pommier

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

### Le Normand

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

### Normandy Cup

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

### Christine Apple

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

## A base de 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 au Cidre ou au Poiré

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.

### Le Red Pear

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

## 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 Demi-Sec

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.

# Idées 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

*Pour commencer...*

**Le Kir Normand : A l'Apéritif, Cidre Brut ou Poiré  
servi avec une Crème de Cassis**

## Coquilles Saint Jacques sauce mousseline au Pommeau de Normandie

*Pour 4 personnes :*

*12 noix de St Jacques de Normandie / 4 jaunes d'oeufs /  
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,  
tout en fouettant les jaunes d'oeufs.

Ajouter crème, sel et poivre jusqu'à obtention  
d'une sauce légèrement mousseuse.

Napper le fond de l'assiette de sauce,  
poser les noix de St Jacques dessus et servir aussitôt.

## Soufflé de Saumon au Pommeau

*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 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 muscade, faire cuire quelques minutes  
en remuant le mélange. Pendant ce temps, mixer le saumon  
préalablement cuit. Mélanger le saumon au roux.

Ajouter les jaunes d'œufs. Mélanger intimement.

Battre les blancs d'œufs en neige.

Mélanger l'appareil à soufflé et les blancs très délicatement  
avec une spatule en bois pour ne pas "casser" les blancs.

Verser dans un moule à soufflé beurré.

Mettre immédiatement dans le four préchauffé (200° à 220°).

Servir dès que le soufflé est prêt, au bout de 30 à 35 minutes.

N'oubliez pas, un soufflé n'attend pas !

# 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 de Normandie / 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.

Émincer finement les champignons, équeuter les épinards.

Cuire la lotte dans le four 8min 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.

*Pour continuer...*

**Le Trou Normand : Notre Calvados "Vieux"  
accompagné, ou non, d'un sorbet pomme**

## 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 dans la cocotte, les échalotes émincées,

les feuilles de chou lavées et émincées grossièrement

(ne pas omettre d'enlever les grosses côtes), et sur le tout,  
le saucisson cru entier, le Pommeau et le Cidre Brut.

Laisser réduire encore 5mn (couvercle enlevé).

Ajouter ensuite un verre d'eau, saler, poivrer, recouvrir  
et laisser cuire 25 à 30 mn 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, le napper de la sauce.

Accompagner d'un gratin de pommes de terre.

# Desserts

## Granité de pamplemousses 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 cette préparation  
dans le congélateur ou le 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 faire rapidement cuire  
ou mieux au micro ondes pendant 2 à 3 mn. Laisser refroidir.

Mettre le fromage blanc dans un saladier, le parfumer au Calvados  
et d'un peu de sucre. Déposer un sablé au fond de chaque verrine,  
pour les adultes on peut l'arroser de Calvados.

Mettre une couche de dés de pommes,  
puis recouvrir d'une couche de fromage blanc.

Ajouter une couche de pommes  
et terminer par une nouvelle couche de fromage blanc.  
Réserver au frais pendant au moins 1 h avant de déguster.

## Truffes au Pommeau

*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 truffes  
que l'on roule dans le cacao. Conserver au frais.

*Et pour finir...*

**Le Digestif : Calvados -  
Crème Pierre Huet - Crème Pomme Verte**