

# POMMEAU DE NORMANDIE

*Appellation d'Origine Contrôlée*



## **Notre Pommeau de Normandie vient d'obtenir la Médaille d'Or au Concours Général Agricole 2015 (Salon de l'Agriculture - PARIS)**

*Le Pommeau de Normandie est issu du mutage de 2/3 de moût de pomme avec 1/3 de jeune Calvados. Vieilli dans nos chais au moins 36 mois en fûts de chêne, il acquiert ainsi sa couleur ambrée et son goût fruité qui en font sa typicité.*

### **Le Pommeau de Normandie peut se consommer de différentes façons :**

- ♦ **En apéritif**, la température idéale pour en apprécier tous les arômes se situe entre 8 et 10°C.
  - ♦ **Pendant le repas**, en accompagnement d'un foie gras, d'un melon, d'un dessert aux pommes ou au chocolat.
  - ♦ **En cuisine**, il s'utilise de l'entrée jusqu'au dessert, pour réaliser certaines sauces ou rehausser le goût d'une volaille ou d'un poisson (Coquilles St Jacques, Pintade aux raisins, Soufflé au Calvados et au Pommeau ...).

### **Idée recette :**

#### ***Coquilles St Jacques sauce mousseline au Pommeau de Normandie AOC***

*Pour 4 personnes : 12 noix de St Jacques de Normandie / 4 jaunes d'œufs / 100g de crème épaisse d'Isigny / 15cl de Pommeau de Normandie AOC / 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'œufs.

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

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