

LE PONT-L'ÉVÊQUE



Inventé par les moines au XIII^e siècle près de Caen, le pont-l'évêque était d'abord connu sous le nom d'Angelot. C'est un fromage à pâte molle, gourmand et doux, qui a besoin de 3,5 litres de lait pour atteindre sa belle forme carrée si distinctive et ses proportions toutes logiques : 350 grammes, 3,5 centimètres de hauteur !

Selon le producteur Jérôme Spruytte, un bon pont-l'évêque doit avoir d'abord un goût de lait : « *Lait beurre-noisette jusqu'à 28 à 35 jours, puis plus végétal, du floral, des senteurs d'herbe et un léger fruité. Mais sa vraie tonalité, c'est plutôt dans sa jeunesse.* »

BONBONS DE PONT-L'ÉVÊQUE À LA NOISETTE

par

**LE CHEF ÉLISABETH TIREL,
DE LA MAISON DU CHEF NORMAND
(PONT-L'ÉVÊQUE)**

La Maison du Chef Normand, ce sont des ateliers et des cours de cuisine, au plus près des produits normands !



6 pers.



30 min

INGRÉDIENTS

- 1 pont-l'évêque fermier (pas fort)
- Poudre de noisette
- Maïzena
- 1 œuf
- 1 l d'huile de tournesol
- 1 pot de gelée de fleurs de pissenlit
- Poivre

PRÉPARATION

- Enlever la croûte du fromage et le couper en petits cubes afin de confectionner des petites bouchées (taille d'un gros bonbon).
- Préparer les éléments de la panure à l'anglaise. Passer d'abord les cubes de fromage dans la maïzena, tapoter pour enlever l'excédent. Passer ensuite les cubes dans le mélange œuf assaisonné avec du poivre. Enfin, les passer dans la poudre de noisette.
- Passer les bonbons à la friteuse. Pendant ce temps, chauffer légèrement la gelée.
- Dresser l'ensemble et déguster quand c'est encore chaud et fondant.



LE CAMEMBERT DE NORMANDIE



C'est un peu le roi des fromages ! Sans doute l'un des plus célèbres en tous cas : il se vend chaque année plus de 6 000 tonnes de camembert de Normandie. La recette viendrait d'une femme, Marie Harel, non loin, bien sûr, du village du même nom.

Aujourd'hui, c'est principalement dans le sud-est du Calvados que se concentrent les principales productions du camembert de Normandie. Quant au « Moulé à la louche » que nous connaissons tous, il fait référence aux 5 passages de lait caillé nécessaires à sa fabrication. Il faudra attendre au moins 3 semaines pour enfin le déguster.

CROUSTILLANT AU CAMEMBERT ET À L'ANDOUILLE DE VIRE

par

**LES CHEFS CLÉMENT GOSSELET
ET JORDAN LEBASCLE,
DE L'ATELIER DU GOÛT (VIRE)**

Un restaurant de grande élégance qui fait la part belle aux produits locaux et à la cuisine raffinée.



6 pers.



45 min



30 min

INGRÉDIENTS

CROUSTILLANTS :

- 2 feuilles de brick
- 100 g d'andouille de Vire
- 1 oignon
- 1 cuillère à café de moutarde à l'ancienne
- Beurre pour la cuisson

ÉMULSION AU CAMEMBERT :

- ½ camembert au lait cru Gillot
- ½ échalote
- 200 g de crème liquide
- 10 cl de vin blanc
- 5 cl de fond brun de veau lié

CARAMEL DE CIDRE :

- 50 cl de vinaigre de cidre
- 50 g de miel
- 1 pomme Elstar coupée en quartiers



PRÉPARATION

Préparer les croustillants :

- Émincer l'oignon et le faire suer au beurre jusqu'à obtenir une légère caramélisation.
- Ajouter l'andouille préalablement taillée en brunoise, puis la moutarde à l'ancienne.
- Rectifier l'assaisonnement et réserver au frais.

Préparer l'émulsion au camembert :

- Faire suer au beurre l'échalote émincée. Déglacer au vin blanc, faire réduire.
- Ajouter le camembert coupé en morceaux. Ajouter la crème, faire réduire à feu doux. Ajouter le fond de veau, faire réduire.
- Mixer et mettre en syphon (facultatif).

Préparer le caramel de cidre :

- Faire réduire le vinaigre avec le cidre jusqu'à l'obtention d'un caramel.
- Laisser refroidir à température ambiante.
- Caraméliser les pommes avec le caramel.

Préparer les samoussas :

- Réaliser les samoussa avec la farce à l'andouille. Frire avant dégustation.

LE LIVAROT



Le livarot AOP est un fromage emblématique de Normandie, connu pour son caractère affirmé et ses arômes intenses. Fabriqué à partir de lait de vache, il se distingue par sa croûte orangée, souvent entourée de cinq bandes de roseau (les laïches), ce qui lui vaut le surnom de « Colonel ».

Le livarot est affiné au moins 3 semaines dans des caves humides, ce qui lui confère une texture souple et fondante, ainsi qu'une saveur puissante, légèrement épicée. Son goût reflète le terroir normand, marqué par une belle richesse laitière et une pointe de salinité.

Protégé par une Appellation d'Origine Protégée (AOP), ce fromage doit respecter des méthodes de production traditionnelles. Il est idéalement dégusté avec du pain de campagne ou accompagné d'un verre de cidre normand ou de vin rouge fruité.

ŒUFS COCOTTE AU LIVAROT ET AU POTIMARRON

par

LA FROMAGERIE GRAINDORGE

Un site de choix pour découvrir la fabrication des quatre appellations de fromage normand !



4 pers.



15 min



20 min
(potimarron)



10-15 min
(œuf cocotte)

INGRÉDIENTS

- 100 g de livarot
- 4 œufs
- 20 cl de crème liquide
- 100 g de potimarron
- Muscade
- 1 botte de ciboulette
- Sel, poivre

LES ASTUCES !

Il est possible d'ajouter quelques lardons fumés préalablement blanchis à la préparation.

Utiliser le reste de l'eau de cuisson du potimarron pour le bain-marie.



PRÉPARATION

- Laver le potimarron, l'éplucher, le découper en dés et le cuire dans 20 cl d'eau salée. Quand le potimarron est bien cuit, le mixer en crème avec la moitié de l'eau de cuisson.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Beurrer des ramequins ou des petites cocottes. Répartir la crème de potimarron et la crème liquide dans les récipients. Assaisonner avec le sel, le poivre et la muscade.
- Préparer le livarot : retirer la croûte et le découper en petits dés.
- Casser un œuf dans chacun des ramequins et ajouter le livarot.
- Déposer les cocottes dans un plat à four à bords hauts. Verser de l'eau chaude jusqu'à mi-hauteur. Enfourner et cuire pendant 10-15 min.
- Ajouter de la ciboulette finement hachée et servir immédiatement.

LA MIMOLETTE



Fromage français au lait de vache, reconnu pour sa qualité et son goût unique.

Ce fromage est apprécié pour sa texture ferme et son goût riche.

Sa fabrication suit des méthodes traditionnelles qui respectent un savoir-faire artisanal.

La production commence par la collecte du lait cru provenant de vaches élevées dans la région d'Isigny. Ce lait est ensuite chauffé etensemencé avec des ferments lactiques spécifiques.

Après la coagulation, le caillé est découpé et chauffé, puis moulé dans des formes.

Une particularité de la mimolette est son affinage, qui se fait dans des caves pendant plusieurs mois. Pendant cette période, le fromage développe sa croûte caractéristique et son goût fruité et légèrement noisetté. La mimolette est également connue pour sa couleur orange, qui provient de l'ajout de rocou, un colorant naturel.

La mimolette d'Isigny Sainte-Mère a remporté le prix du meilleur fromage du monde 2023.

SCONES À LA MIMOLETTE EXTRA-VIEILLE

par

LA COOPÉRATIVE ISIGNY SAINTE-MÈRE

Ce fleuron du savoir-faire gastronomique normand est internationalement réputé pour son lait, sa crème, son beurre... et ses fromages.



4 pers.



10 min



12 min

INGRÉDIENTS

- 50 g de mimolette extra-vieille Isigny Sainte-Mère
- 350 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure chimique
- 85 g de beurre d'Isigny AOP doux Isigny Sainte-Mère (à température ambiante)
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 175 ml de lait
- 1 pot de gelée de pommes



PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 220°C.
- Dans un saladier, mélanger la farine, le sel, le sucre et la levure. Ajouter ensuite le beurre en petits cubes, mélanger jusqu'à obtenir une texture sableuse. Ajouter ensuite la mimolette râpée en copeaux à l'aide d'un économe. Enfin, verser le lait et mélanger à nouveau.
- Étaler la pâte sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé, la pâte doit rester épaisse, environ 2 cm d'épaisseur.
- Détailler les scones dans la pâte crue puis enfourner pour 12 min (selon le four cela peut varier). Les scones doivent être légèrement colorés.
- Garnir les scones d'un soupçon de gelée de pommes et de mimolette en copeaux.

QUE BOIT-ON AVEC LE FROMAGE ?



L'avis de Jérôme Spruytte, producteur de fromages à Saint-Philbert-des-Champs :

*« Le meilleur accompagnement, pour moi, est le cidre, qu'il soit brut ou demi-sec.
La raison est simple : les bulles permettent de contrebalancer la richesse du fromage.
Et puis, il y a une belle harmonie entre les pommes et le lait.
Le champagne ou le poiré fonctionnent aussi très bien ! »*