

Pommeau de Normandie

Appellation d'Origine Contrôlée

4 recettes gourmandes

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Club sandwich au foie gras, Chutney de fruits secs au Pommeau

Recette de Philippe HARFAUX - Restaurant Château Les Bruyères - 14340 Cambremer

300 gr de foie gras en terrine
16 tranches de pain de mie moelleux
100 gr de figues
100 gr de pruneaux dénoyautés
100 gr d'abricots secs
50 gr de cerneaux de noix
50 gr de noisettes
5 g de curry pâte
20 cl de Pommeau de Normandie
Sel, poivre du moulin

Réunir dans une sauteuse les figues, les abricots, les pruneaux, les noisettes et le curry pâte. Mouiller avec le Pommeau et laisser cuire doucement une vingtaine de minutes. Saler, poivrer, mixer le tout et laisser refroidir.

Confectionner les clubs sandwiches

Décroûter le pain de mie, tartiner les tranches avec le chutney et déposer une tranche de foie gras sur la moitié des tranches. Recouvrir avec le restant de tranches de pain, appuyer très légèrement et les tailler en 4. Disposer les clubs sandwiches sur des plateaux ou des assiettes plates.



Pintade au Pommeau en cocotte lutée. Petits légumes d'hiver en robe des champs

Recette de Philippe HARFAUX
Restaurant Château
Les Bruyères
14340 Cambremer

POUR 4 PERSONNES

Une belle pintade fermière
35 cl de Pommeau
40 cl de cidre Pays d'Auge
100 gr de beurre
5 cl d'huile d'olive
1 oignon doux
15 échalotes
8 petites pommes de terre (vitelotte)
4 Panais
Deux branches de Thym
3 branches de sauge
10 grains de mélange de poivre
10 baies de Genièvre
Qs farine tamisée
Qs sel.

Laver soigneusement tous les tubercules en laissant leur peau. Retirer la première peau des échalotes. Dégraisser la pintade, retirer le cœur, le foie et le gésier. Détailler les abats en petits morceaux et détailler la pintade en 4 parts (cuisses et suprême + aile attachée). Colorer les morceaux sur toutes ses faces avec l'huile d'olive, réserver. Émincer finement l'oignon et les échalotes. Dans une cocotte, faire fondre le beurre et blanchir les oignons et les échalotes. Faire un roux, et ajouter doucement en fouettant le cidre et le pommeau, la préparation doit être épaisse mais liquide. Ajouter le thym et la sauge, puis les morceaux de pintade, les abats, enfin les légumes. Sceller le couvercle de la cocotte avec un peu de pâte (eau + farine). Cuire au four à 180° durant 90 mn.

Retirer la pintade et les légumes ; lier la sauce si nécessaire. Servir chaque morceau entouré de petits légumes, napper généreusement de sauce. Garnir d'une branche de thym.



Faux filet au Pommeau et Camembert de Normandie

POUR 4 PERSONNES

| | |
|-------------------------------|------------------------|
| 4 faux filets de bœuf | 6 pommes de terre |
| 1 Camembert de Normandie | 2 œufs |
| 25 cl de Pommeau de Normandie | 1 l d'huile de friture |
| 1 pomme | 100 g de chapelure |
| | Thym, laurier |

Mettre 10 cl de Pommeau, le Camembert écrasé en morceaux et la pomme épluchée en cubes dans une sauteuse, déglacer à l'eau et laisser cuire tout en remuant jusqu'à ce que la pomme compote. Vérifier l'assaisonnement.

Mettre à cuire les pommes de terre dans de l'eau salée, thym et laurier. Les éplucher, les écraser à la fourchette et ajouter un jaune d'œuf, sel, poivre. Faire des boulettes avec la purée, les paner avec le blanc et l'œuf battus en omelette puis dans la chapelure et les frire.

Poêler les faux filets, réserver, dégraisser et déglacer avec 15 cl de Pommeau de Normandie.

Disposer la viande sur une assiette, entourer de pommes de terre et napper le tout avec la sauce.



Poires pochées au cidre et son sabayon au pommeau

Recette de Philippe HARFAUX
Restaurant Château
Les Bruyères
14340 Cambremer

POUR

4 PERSONNES
4 poires Williams
1/2 citron
1 bouteille de cidre Pays d'Auge
200 gr de sucre

SABAYON

4 jaunes d'œuf
100 gr de sucre
20 cl de Pommeau

Peler les poires entières et citronner. Faire chauffer le cidre avec le sucre. A la première bulle, plonger les poires et pocher à très petits frémissements pendant +/- 20 mn. Retirer les poires et réserver au chaud.

Le sabayon :

Verser le sucre dans une casserole, ajouter les jaunes d'œufs et mélanger. Faire épaissir au bain-marie sans cesser de battre au fouet. Verser en filet le Pommeau en battant jusqu'à ce que la préparation soit bien mousseuse.

Disposer les poires dans une assiette creuse et verser le sabayon sur les poires tièdes.

