

Accueil

Qui sommes nous

Nos produits

Visitez nous

Nos partenaires

Recettes

Recettes
de cocktails

Recettes
de cuisine

Contactez nous

La presse

Nouvelles



Recettes à base de Calvados



Belle eau-de-vie aux reflets ambrés, au parfum puissant et délicat, à la saveur irremplaçable, le Calvados a contribué très tôt à la renommée de la gastronomie normande. S'il est souvent dégusté à la façon dite du Trou Normand (c'est-à-dire au milieu du repas, par exemple après les tripes, et avant le gigot de pré-salé ou le canard à la rouennaise), il peut tout aussi bien le couronner quand, servi dans la tasse encore chaude et mêlé aux dernières gouttes de café, il dégage son plus subtil arôme. Mais ce que tous les cuisiniers/-ières doivent savoir, c'est que le Calvados personnalise, enrichit, anoblit la cuisine. Les cuisinières normandes, depuis longtemps, ajoutent souvent un verre de Calvados dans la confection des plats régionaux, c'est un de leurs secrets appréciés des gourmets. Essayez de battre quelques cuillerées de Calvados dans la pâte onctueuse d'un fromage à la crème, vous verrez comme il sera léger et délicieux au palais ! Mettez vite au point votre recette, celle qui émerveillera vos amis. Le Calvados est un fidèle compagnon de vos cocktails et de votre table. Faites-en votre complice !

Comment déguster le Calvados

« Le Calvados est une eau-de vie virile, que l'on embrasse non du bout des lèvres mais à pleine bouche, qui embaume le palais et l'haleine, qui accapare, qui fait la bonne cuisine, qui fait chanter le monde et le fait trinquer à la santé de la France. »

Charles Quittanson

A l'apéritif



De nos jours, certains aiment prendre le Calvados en apéritif sur glace ou en long drink ; c'est avec le Schweppes Tonic et le Ginger Ale que le mariage paraît le plus harmonieux (3/10e de Calvados pour 7/10e de Schweppes ou de Ginger Ale).

En digestif



Un "Coeur de Lion" Hors d'Age ou un "Coeur de Lion" Millésimé méritent de grands égards : ce sont de vénérables Calvados qui doivent couronner un repas fin ; prenez un verre à dégustation (verre tulipe ou verre ballon), versez doucement votre "Coeur de Lion", réchauffez-le avec tendresse au creux de votre main, faites-le tourner lentement dans le verre que vous tiendrez par le pied et admirez sa couleur et les jambes qu'il trace sur les parois du verre. Une bonne aération en développe les qualités. Attendez au moins deux minutes avant d'approcher le verre de votre nez, trouvez la bonne distance à partir de laquelle vous percevrez les parfums sans être agressé par l'alcool et laissez-vous pénétrer par le bouquet d'arômes puissants et complexes. Puis prenez quelques gouttes dont vous tapisserez votre palais avant d'avaler ; maintenant, vous pouvez déguster votre Calvados à très petite gorgées ; prenez votre temps et vous observerez une surprenante évolution aromatique et gustative. Si vous n'en abusez pas, le Calvados vous laissera de beaux arômes en bouche.

En Trou Normand



Une tradition normande, très ancienne mais toujours vivante, veut qu'on serve un Calvados au milieu du repas dans le cérémonial du "Trou Normand". Les Normands, gourmands et gourmets, ont depuis longtemps découvert les vertus digestives uniques du Calvados. En avalant d'un trait 1 ou 2 cl de Calvados au milieu du repas, l'eau-de-vie provoque un trou et permet d'engager la deuxième partie du repas avec un appétit renouvelé. Pour le "Trou Normand", choisissez un "Coeur de Lion" Fine, Réserve ou V.S.O.P.

Avec un Livarot



Aux amateurs de fromages normands, il est recommandé de suivre les conseils d'Alain SENDERENS, qui, chez Lucas Carton, préconise un Calvados pour accompagner le Livarot.

Avec le Café



Dans les fermes et dans les auberges normandes, lorsqu'on a vidé sa tasse de café, qu'elle demeure encore chaude avec au fond une larme de café, on verse un peu de Calvados ; au contact des parois chaudes de la tasse, le Calvados se réchauffe en même temps qu'il capte le restant de parfum de café. Le mariage des saveurs sera parfait si on utilise les cafés de Haïti ou de Permanbuco au Brésil, qui ont un léger goût de pomme.

Avec un cigare



En 1989, Zino Davidoff écrivait à Christian DROUIN : "Il existe un roman d'Erick Maria Remarque, "L'Arc de Triomphe", dans lequel l'auteur consomme du Calvados à chaque page et toujours accompagné d'un cigare de la Havane. Je suis d'accord avec lui ; j'ai essayé et c'est formidable".

[Accueil](#)[Qui sommes nous](#)[Nos produits](#)[Visitez nous](#)[Nos partenaires](#)[Recettes](#)[Recettes
de cocktails](#)[Recettes
de cuisine](#)[Contactez nous](#)[La presse](#)[Nouvelles](#)

Recettes de cuisine

Le Calvados dans la cuisine

Le Calvados entre dans la préparation d'une grande diversité de mets succulents. "Le Grand Livre du Calvados", publié par Christian DROUIN et Jacques BILLY, présente une sélection des plus belles recettes réalisées par les restaurateurs normands.

Chaque mois nous mettrons 3 nouvelles recettes sur cette page!

Voici celles de ce mois :

- ["Barquettes de cailles aux raisins"](#)
- ["Le gratin de pommes à la glace cannelle au Calvados"](#)
- ["Soufflé au Pommeau et au Calvados"](#)

"Barquettes de cailles aux raisins"

Ingrédients pour 6 personnes :

- 6 cailles
- 75 g de raisins secs blonds
- 1 petit verre de Pommeau de Normandie
- sel, poivre
- 1 baguette de pain
- 50 g de beurre fondu

Préparation :

Badigeonner chaque caille de Pommeau de Normandie un 1/2 heure à l'avance au minimum. Faire macérer les raisins secs dans le Pommeau de Normandie. Saler, poivrer l'intérieur des cailles, y introduire quelques raisins secs macérés.

Badigeonner au pinceau chaque caille de beurre fondu et la poser sur la barquette prise dans une baguette de pain dont on a retiré la mie. Faire rôtir à feu moyen en arrosant une ou deux fois de Pommeau de Normandie. Servir accompagné d'un riz blanc aux pignons de pin et aux raisins secs.

"Le gratin de pommes à la glace cannelle au Calvados"



Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 dl de Calvados
- 4 jaunes d' oeufs
- 2 dl de sirop à 30°
- 100 g de beurre
- 4 pommes à Boskop
- 100 g de sucre

Glace :

- 1/4 l de lait
- 1 pincée de cannelle
- 2 jaunes d' oeufs
- 1 sachet de thé
- 50 g de sucre

Préparation :

Faire une glace à la cannelle ou la commander à votre pâtissier. Éplucher puis émincer les pommes, les placer sur une tourtière légèrement beurrée. Saupoudrer de sucre semoule et ajouter les dés de beurre frais, cuire à four vif. Dresser les pommes cuites dans le fond d'une assiette creuse. Battre ensuite le Calvados, les jaunes d' oeufs et le sirop émulsionné à feu doux jusqu'à ce que cet appareil devienne mousseux. Napper les pommes. Glacer au four à la position "grill". Dès l' obtention d'une belle couleur dorée, servir aussitôt. Accompagner d'une boule de glace à la cannelle.

"Soufflé au Pommeau et au Calvados"

Ingrédients pour 6 personnes : pour le moule :

- 25 g de beurre
- 50 g de sucre

pour l' appareil à soufflé :

- 5 jaunes d' oeufs
- 10 blancs
- 1 dl de lait bouillant

- 25 g de farine
- 75 g de sucre
- 8 biscuits à la cuillère
- 15 cl de Pommeau de Normandie
- 5 cl de Calvados

Préparation :

Chemiser un moule à soufflé d'abord avec du beurre, puis du sucre semoule. Dans un plat creux, disposer les biscuits à la cuillère. Les imbiber de Pommeau de Normandie, puis de Calvados. Travailler le sucre et les jaunes d'oeufs jusqu'à en faire un ruban, ajouter la farine, puis le lait bouilli. Battre les blancs en neige ferme. Les incorporer doucement à l'appareil à soufflé. Mettre 1/4 du mélange dans le moule, poser délicatement les biscuits à la cuillère ; s'il reste du mélange Pommeau de Normandie, Calvados, l'ajouter, verser le reste de l'appareil dans le moule qui ne doit être plein qu'aux 3/4. Cuire 30 minutes à four chaud