

**LE LIVRE
DE LA
CRÈME**

PAR





Isigny

Ste Mère



PRÉFACE

Les produits locaux ont toujours eu une place primordiale dans ma cuisine. J'ai la chance d'entretenir des relations de confiance et de complicité avec mes producteurs, car nous partageons la passion commune du savoir-faire de notre terroir. Ils savent que je m'engage à respecter la nature profonde et toutes les saveurs de leurs produits.

Nous collaborons avec la Coopérative Isigny Sainte-Mère depuis plus de 20 ans. Fleuron des produits laitiers de Normandie, la Crème d'Isigny A.O.P. est un produit de confiance que j'affectionne particulièrement.

Avec son léger goût de beurre, ses arômes de noisette et de fleurs de printemps, la Crème d'Isigny A.O.P. est un produit d'une constante qualité. Le lait, à l'origine du produit, est toujours rigoureusement sélectionné par les artisans crémiers de la Coopérative. Qu'importe les saisons, la Crème d'Isigny A.O.P. reste égale à elle-même.

Maintenir une telle exigence 365 jours par an est une preuve incontestable de la qualité et du respect du produit. On peut facilement retrouver cette même régularité avec le travail d'un chef étoilé : cette volonté de maintenir l'excellence, de croire en ses convictions et de défendre ses valeurs au quotidien.

La Crème d'Isigny A.O.P. est un produit sincère et naturel, qui sait se suffire à lui-même. Je n'ai aucun besoin de transformer la nature de celle-ci, je préfère conserver toutes ses saveurs si riches et si caractéristiques dans mes plats.

Il n'y a pas de secret : avec une pointe de Crème d'Isigny A.O.P. Isigny Sainte-Mère, la magie opère.

IVAN VAUTIER

Chef étoilé à Caen

LA CRÈME, L'OR BLANC DE NORMANDIE

LA CRÈME

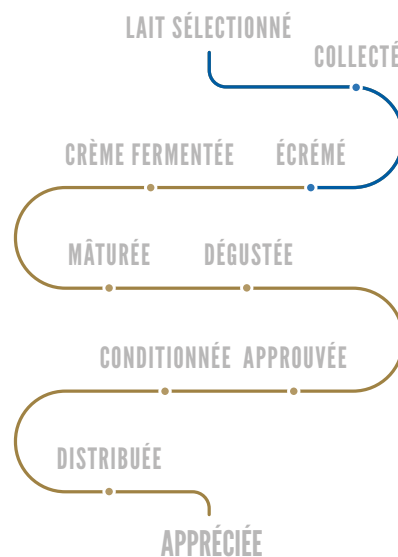
Son nom nous évoque immédiatement la douceur, la fraîcheur et l'onctuosité des produits laitiers. Un produit laitier si simple en apparence et qui, pourtant, est l'un de ceux qui nécessitent le plus de soin, d'attention et de savoir-faire.

Le lait est, et restera, le seul élément nécessaire pour faire de la crème. Il en est ainsi depuis près de 5 000 ans. Mais pour la Crème d'Isigny A.O.P. Isigny Sainte-Mère, la crème de la crème, il faut avant tout réunir les conditions optimales pour créer une alchimie parfaite.

De grandes étendues de pâturages aux sols riches en nutriments et en oligo-éléments, une herbe verte et abondante arrosée de pluies généreuses, un climat tempéré bercé par des vents marins, un territoire préservé où viennent pâturer les vaches normandes, une race produisant un lait d'une qualité inégalée.

Voilà tous les ingrédients indispensables à la fabrication d'une crème d'exception, reconnue dans le monde entier.

LA ROUTE DE LA CRÈME



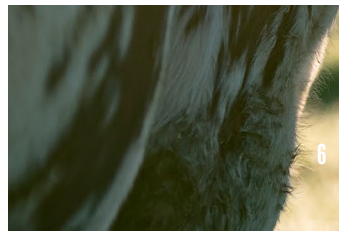


LES SECRETS DE FABRICATION

Norbert Constant, le maître crémier de la Coopérative Isigny Sainte-Mère, aime à comparer la maturation de la crème à celle d'un grand vin dans ses fûts de chêne ou encore à la levée de la pâte à pain du boulanger. Pour que la magie opère, il est question de savoir-faire, de respect du produit, mais aussi d'expertises recueillies depuis des siècles de pratique. C'est tout un art laitier qui s'exprime.

Après avoir été collecté auprès des producteurs de la Coopérative Isigny Sainte-Mère, le lait est tout d'abord écrémé. Placé dans une écrémeuse centrifugeuse, le lait des fermes sélectionnées est séparé en deux éléments : la matière grasse et le lait écrémé. Cette séparation est primordiale, puisque c'est elle qui permet d'obtenir le taux de matière grasse souhaité. Ainsi, il faut écrémer 10 litres de lait entier pour obtenir un litre de crème à 40% de matières grasses.

Des ferments lactiques sélectionnés viennent s'ajouter à la préparation. Ils texturent le produit en lui conférant onctuosité et rondeur en bouche. Ils permettent également une légère acidification de la crème et accentuent naturellement l'arôme et le goût du produit fini. Pendant l'ensemencement, la crème est brassée délicatement, chaque gramme de crème va alors pouvoir bénéficier de toutes les vertus des ferments. La crème doit ensuite reposer pendant 16 à 18h à une température comprise entre 18 et 22°C. Avec cette maturation lente à l'ancienne, la crème développe une riche gamme aromatique.





LES FERMENTS LACTIQUES

ESSENTIELS AUX PRODUITS LAITIERS

Les ferments sont des êtres microscopiques, des micro-organismes, pionniers du vivant sur terre et omniprésents. Exhausteurs de goût naturels, ils libèrent des centaines de composés aromatiques et développent les saveurs de façon spectaculaire. C'est grâce à eux que nous passons du raisin au vin, de la pomme au cidre, de la farine au pain ou encore du lait au fromage.

Le ferment lactique est une bactérie spécifique qui a pour rôle de décomposer le lactose (sucre) du lait, entraînant une transformation du lactose en acide lactique.

La fermentation est une technique ancestrale, clé de la transformation du lait en produits laitiers. C'est grâce à des réactions biochimiques et biologiques naturelles des bactéries lactiques et de leurs enzymes que la fermentation confère de nouvelles propriétés au lait. Il se transforme alors en yaourt, lait fermenté, fromage, crème ou encore en beurre.

Ce processus est à l'origine de la création de goûts et de textures plus complexes, avec des propriétés nutritionnelles optimisées.



LA SIGNATURE DU TERROIR

Afin de caractériser la fameuse Crème d'Isigny A.O.P., des ferments lactiques spécifiques sont prélevés dans leur environnement d'origine, dans le lieu des savoir-faire d'antan : les fermes d'Isigny.

Issus d'un lait d'une qualité rare, ils sont la signature du terroir et garantissent un caractère unique à la crème.

Depuis des décennies, la Coopérative Isigny Sainte-Mère élève et cultive ses propres ferments lactiques afin de préserver la typicité et la complexité des arômes de ses produits laitiers.

Ces ferments lactiques sélectionnés viennent s'ajouter à la préparation, pour déclencher la maturation biologique de la crème. Ces ferments viennent alors « velouter » la crème. Ils la texturent en lui conférant onctuosité et rondeur en bouche. Ils permettent également une légère acidification de la crème et accentuent naturellement l'arôme et le goût du produit fini.



LES DIFFÉRENTS TYPES DE CRÈME

1 · LA CRÈME FRAÎCHE CRUE

Fruit direct de l'écémage, la crème crue n'est ni pasteurisée ni stérilisée. Elle est de texture liquide et de saveur douce aux premiers jours. Contenant 30 à 45% de matières grasses, elle porte la mention « crème crue » sur l'étiquetage.

2 · LA CRÈME FRAÎCHE PASTEURISÉE LIQUIDE OU CRÈME FLEURETTE

Suite à sa pasteurisation, la crème devient liquide et douce. Elle ne subira aucun ensemencement ce qui lui permettra de conserver sa texture lisse. Elle est souvent choisie par les restaurateurs et les amateurs de cuisine qui apprécient son aptitude au foisonnement.

3 · LA CRÈME FRAÎCHE PASTEURISÉE ÉPAISSE

Après sa pasteurisation, la crème a été ensemencée avec des ferments lactiques. Cette maturation la rendra plus épaisse, acidulée et riche en arômes.

4 · LA CRÈME STÉRILISÉE LIQUIDE

Cette crème a été conditionnée puis stérilisée à 115°C durant 15 à 20 minutes. Ce procédé confère à la crème un léger goût caramélisé.

5 · LA CRÈME UHT

Cette crème a été stérilisée à 150°C, puis rapidement refroidie. Elle reste liquide, homogène et possède une excellente tenue en cuisine et une longue conservation.

6 · LA CRÈME FRAÎCHE LÉGÈRE OU ALLÉGÉE

Liquide ou épaisse, cette crème a un taux de matières grasses compris entre 12% et 30%. C'est au cours de l'écémage du lait que l'on décide de la teneur en matières grasses de la crème par un réglage de l'écémeuse.

7 · LA CRÈME FRAÎCHE BIO

Fraîche, liquide ou épaisse, elle doit porter obligatoirement la mention "Agriculture biologique", assortie du logo AB. Elle est fabriquée à partir d'un lait issu d'un mode de production soumis à des règles strictes concernant l'environnement et les conditions d'élevage des animaux.

8 · LA CRÈME AIGRE OU "SOUP CREAM"

Très populaire en Europe de l'Est, en Europe centrale ainsi que dans les pays anglo-saxons, elle possède un goût acide caractéristique. Peu courante en France, il suffit d'ajouter du jus de citron à une crème fraîche épaisse pour s'en rapprocher, idéale pour accompagner les blinis, les poissons et autres mets légèrement amers.

9 · LA CRÈME CHANTILLY

C'est une crème fouettée contenant au minimum 30% de matières grasses. Seule est autorisée l'addition de saccharose (sucre mi-blanc, sucre blanc ou sucre blanc raffiné) et éventuellement, celle de matières aromatisantes naturelles (des arômes de vanille par exemple).



10 · LA CRÈME FOUETTÉE ET LA CRÈME LÉGÈRE FOUETTÉE

Elle doit contenir à l'emballage au minimum 75% de crème et au maximum 15% de saccharose. Elle contient également des ferments lactiques, des ingrédients aromatiques naturels, des stabilisateurs ou des protéines du lait.

11 · LA CRÈME SOUS PRESSION (CONDITIONNÉE EN AEROSOL)

Proche de la crème fouettée, elle est toujours pasteurisée ou stérilisée. Un gaz neutre est injecté dans le conditionnement, il provoquera en s'échappant le foisonnement de la crème, c'est-à-dire une augmentation très importante du volume qui peut atteindre 80%.



LA CRÈME D'ISIGNY A.O.P. ISIGNY SAINTE-MÈRE

Première crème reconnue par une Appellation d'Origine Contrôlée en 1986 (devenue ensuite Appellation d'Origine Protégée), elle est fabriquée à partir des meilleurs laits de la région du Bessin et du Cotentin : les laits du terroir d'Isigny. Ce lait est collecté dans une zone restreinte de 175 communes, dans un périmètre de 35 kilomètres autour de la Coopérative Isigny Sainte-Mère.

Le lait est collecté dans les 48 heures suivant la traite, et l'écémage a lieu dans les 48 heures suivant la collecte.

Cette crème contient au minimum 35% de matières grasses, provenant uniquement du lait sans autre ajout. En raison de son Appellation d'Origine Protégée, elle ne contient aucun colorant, conservateur ni arôme artificiel.

Signe officiel européen de qualité, l'A.O.P. garantit une fabrication encadrée dans une aire géographique délimitée. Les produits répondent à un cahier des charges spécifique qui assure leur qualité et pérennité des méthodes de fabrication ancestrales.

Les vaches doivent notamment pâturer au moins 7 mois par an et bénéficier chacune de 35 ares de prairies. Le troupeau global doit être constitué d'au moins 30% de vaches normandes, race emblématique de la Normandie.

Chaque mois de l'année, des échantillons de crème sont dégustés selon 4 critères :

LE GOÛT : qui doit être frais, franc, doux avec un léger soupçon d'acidité.

L'ASPECT : qui doit être lisse et parfaitement homogène.

LA COULEUR : si caractéristique, teintée ivoire, elle représente les bienfaits du terroir et la richesse du lait en oligo-éléments.

L'ODEUR : qui doit être fraîche, franche et fine.



AUTANT DE CRÈMES, QUE DE POSSIBILITÉS

Un produit incomparable qui saura exhauster les plats de mille et une façons.

LA LIAISON : En ajoutant de la crème à des soupes ou à des sauces, la préparation gagne en consistance et en homogénéité (Crème fluide ou épaisse).

LA RÉDUCTION : La crème permet de concentrer les saveurs, les couleurs et les nutriments des aliments grâce à une cuisson lente par ébullition (Crème fleurette, UHT ou fraîche).

LE FOISONNEMENT : La technique préférée des amateurs de crème glacée. Elle permet d'injecter à l'aide d'une turbine ou d'un fouet, plus ou moins d'air dans la crème (Crème fleurette).

LE NAPPAGE : Utilisée plutôt pour la pâtisserie, cette technique consiste à recouvrir un mets d'une pellicule de crème, plus ou moins fine selon les envies (Crème UHT ou fraîche).

L'ACCOMPAGNEMENT : La crème fraîche peut également venir en simple accompagnement d'un plat salé ou encore d'un plat sucré, comme la tarte tatin (Crème fraîche).





LES RECETTES



IVAN VAUTIER

@ivanvautiercaen

Le chef étoilé Ivan Vautier confie sa "cuisine de saison" comme il la définit lui-même, au savoir-faire de la Coopérative en proposant des recettes du quotidien et gastronomiques.



CRÈME DE CABILLAUD AUX AROMATES, CABILLAUD RÔTI ET OLIVES EN DEUX FAÇONS

POUR

4
pers

PRÉPARATION

15
min

CUISSON

20
min

INFUSION

1h30

INGRÉDIENTS

1 échalote
1 filet de cabillaud suffisant
pour faire 4 pavés et récupérer
l'équivalent de 150 g de parure
80 g d'oignon émincé
40 g d'échalote émincée
2 gousses d'ail éclatées
1 branche de thym
1 feuille de laurier
Poivre
Sel fin
Coriandre
1 petit morceau de badiane
1 filet d'huile d'olive
500 g de Crème d'Isigny A.O.P.
Isigny Sainte-Mère
1/4 de litre de lait entier
Olives noires cuisinées
Poivron rouge

PRÉPARATION (CRÈME DE CABILLAUD)

En casserole et avec le filet d'huile d'olive, faire revenir l'oignon et l'échalote. Une fois translucide, ajouter les parures de cabillaud coupées en petits morceaux en les colorant légèrement.

Ajouter le lait, la Crème d'Isigny A.O.P., l'ail, le thym, le laurier, le poivre, la coriandre et la badiane. Saler et poivrer.

Porter à ébullition puis cuire à frémissement pendant 5 min.

Hors du feu couvrir et laisser infuser pendant 1 heure 30.

Filter, vérifier l'assaisonnement, ajouter un filet d'huile d'olive, émulsionner au mixeur plongeant puis réserver au chaud.

PRÉPARATION (CABILLAUD)

Dans une poêle anti-adhésive et à l'huile d'olive, faire rôtir les 4 pavés de cabillaud assaisonnés.

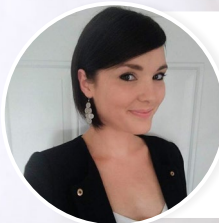
PRÉPARATION (PURÉE D'OLIVES NOIRES)

Cuisiner les olives noires avec un peu d'oignon, le poivron rouge ainsi que la gousse d'ail.

DRESSAGE

Dresser aussitôt dans une assiette creuse. Déposer une louche de crème de cabillaud, le pavé et une quenelle de purée d'olives noires. Terminer par un trait d'huile d'olive.





SÉVERINE LELEU

À la Coopérative Isigny Sainte-Mère
tout le monde a sa recette à base de
Crème, Séverine nous partage la sienne.

FLAN NORMAND À LA CRÈME D'ISIGNY A.O.P.

POUR

8
pers

PRÉPARATION

25
min

CUISSON

30
min

INGRÉDIENTS

1 échalote

40 cl de Crème d'Isigny A.O.P.
Isigny Sainte-Mère

125 g de Camembert Isigny Sainte-Mère

1 pomme Chanteclerc

3 oeufs de Normandie

200 g de faisselle

6 tranches d'andouille de Guéméné ou de Vire

175 g de roquette

1/2 bouquet de coriandre fraîche

Sel

Poivre

Muscade

PRÉPARATION

Préchauffer votre four à 160°C.

Faire bouillir une casserole d'eau salée. Y plonger la roquette pendant 5 secondes, puis dans l'eau glacée pour la refroidir.

Egoutter fortement la roquette puis la mélanger avec la coriandre préalablement lavée et effeuillée.

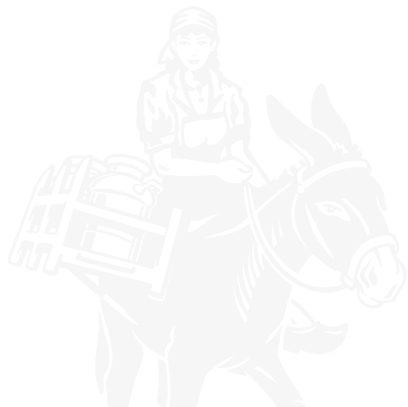
Mixer la faisselle, 20 cl de Crème d'Isigny A.O.P., les œufs entiers, le sel, le poivre et la muscade.

Mélanger à votre préparation, la pomme et l'andouille coupées en dés.

Verser le tout dans des moules à muffins, enfourner pendant 30 min.

Pendant ce temps, pour la sauce, faire chauffer dans une casserole 20 cl de crème et le Camembert Isigny Sainte-Mère coupé en morceaux.

Dresser votre assiette et napper de sauce à votre convenance, mais en Normandie, on ne compte pas !





CUISINONS EN COULEURS

@cuisinonsencouleurs

Salma est une jeune blogueuse culinaire vivant à Paris, qui puise son inspiration dans son pays d'origine, le Maroc. Elle nous propose aujourd'hui une de ses recettes fétiches, idéale à partager !



PASTILLAS AUX FRUITS DE MER

PRÉPARATION

30
min

CUISSON

40
min

INGRÉDIENTS

6 feuilles de brick

300 g de mélange de fruits de mer

(crevettes, calamars, moules...)

250 g de poisson (cabillaud, colin)

1 paquet de vermicelles de Chine

20 g de champignons noirs

10 branches de coriandre

1 cuillère à soupe de sauce soja

2 cuillères à soupe de sauce poisson

1 cuillère à soupe de Crème d'Isigny A.O.P.
Isigny Sainte-Mère

1 gousse d'ail

Huile d'olive

Huile de tournesol

1 cuillère à soupe de Beurre
d'Isigny A.O.P. Doux Isigny Sainte-Mère

Poivre

Piment

1 portion de Mimolette Isigny Sainte-Mère

PRÉPARATION (LA FARCE)

Faire revenir le mélange de fruits de mer avec un filet d'huile d'olive, l'ail épluché et râpé et le poivre.

Faire cuire le poisson à l'eau ou au four, émietter la chair et l'ajouter dans la poêle.

Tremper les vermicelles de Chine et les champignons noirs dans l'eau bouillante.

Couper les champignons finement et les vermicelles grossièrement, puis émincer les feuilles de coriandre. Y ajouter les fruits de mer et le poisson.

Ajouter la sauce soja, la sauce poisson, le piment et la Crème d'Isigny A.O.P. puis mélanger.

MONTAGE

Couper la feuille de brick en 4 et la badigeonner d'un mélange de 3 cuillères à soupe d'huile et le beurre fondu.

Mettre les morceaux découpés de feuilles de brick au fond du moule à tartelette.

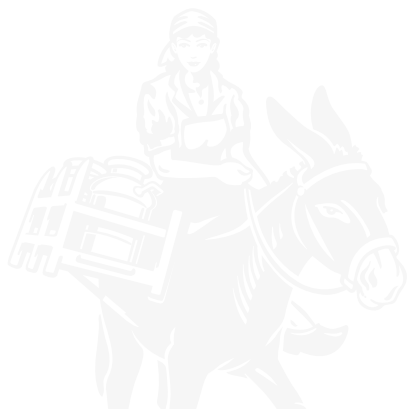
Ajouter la farce au centre et refermer en rabattant les bords, puis retourner dans le moule pour que les coutures soient vers le bas.

Ajouter une feuille de brick au centre puis remplir avec votre farce.

Ajouter à nouveau une feuille de brick et refermer les bords.

Badigeonner d'huile de tournesol et enfourner dans un four préchauffé à 180°C, pendant 20 min.

Couvrir de Mimolette râpée et faire griller quelques minutes.





MARILYNE BAZIRE

Marilyne est la grande gagnante de notre concours de recettes organisé sur notre page Facebook. Elle a su proposer une recette originale qui sublime les produits du terroir.



Mauviel
—1830—

TAGLIATELLES DE COURGETTES À LA CRÈME DE CIDRE

POUR

4
pers

PRÉPARATION

30
min

CUISSON

2
min

INGRÉDIENTS

1 échalote

1 verre de cidre brut

20 cl de Crème d'Isigny A.O.P.
Isigny Sainte-Mère

100 g de lardons

3 ou 4 petites courgettes

PRÉPARATION

Réaliser des tagliatelles de courgettes à l'aide d'un épluche-légumes.

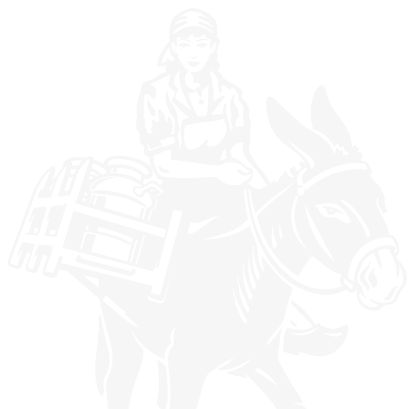
Faire cuire quelques minutes à l'eau bouillante salée, puis égoutter.

Faire revenir une échalote avec une noix de beurre dans une poêle et ciseler avec les lardons.

Déglacer avec le cidre, laisser réduire à feu doux.

Ajouter ensuite la Crème d'Isigny A.O.P., puis faire réduire à nouveau, toujours à feu doux.

Assaisonner à votre convenance.





ANTHONY CAILLOT

@anthony.caillot

Chef étoilé et chef cuisinier du restaurant *À Contre Sens* à Caen, Anthony nous livre les secrets d'une entrée directement importée de sa carte. Camembert d'Isigny, Mimolette et Crème d'Isigny A.O.P., il y en a pour tous les goûts.



MOUSSE LÉGÈRE AU CAMEMBERT DE NORMANDIE ET TUILE DE MIMOLETTE

POUR

4

pers

PRÉPARATION

30

min

CUISSON

4

min

INGRÉDIENTS

200 g de Camembert Isigny Sainte-Mère

20 cl de Crème d'Isigny A.O.P.
Isigny Sainte-Mère

20 cl de lait

1 salade

8 noix de cajou

1 pomme

50 g de Mimolette Isigny Sainte-Mère

Vinaigrette

PRÉPARATION (MOUSSE DE CAMEMBERT)

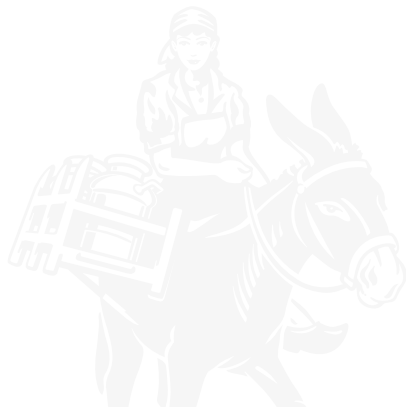
Peler le Camembert, le couper en morceaux, puis le faire fondre avec le lait et la Crème. Mixer, passer au chinois et mettre en siphon.

PRÉPARATION (TUILE DE MIMOLETTE)

Râper la Mimolette, étaler sur un papier sulfurisé et cuire au four à 180°C pendant 4 min.

DRESSAGE

Assaisonner la salade d'une vinaigrette et la déposer dans le fond du bol, y ajouter quelques morceaux de pommes taillés finement en brunoise, les noix de cajou, le Camembert en siphon et la tuile croquante à la Mimolette sur le dessus.





COLINE FAULQUIER

@coline_faulquier

Finaliste de la saison 7 de *Top Chef* et jeune cheffe reconnue, Coline Faulquier nous livre avec finesse une association terre & mer à la hauteur de son étoile obtenue en 2020.

INGRÉDIENTS

- 500 g de Crème d'Isigny A.O.P. Isigny Sainte-Mère
- 1/2 botte de coriandre
- 1/2 botte d'aneth
- 1/2 botte de cerfeuil
- 1/2 botte de persil plat
- Sel
- Piment d'espelette
- Huile d'olive vierge
- 2 citrons jaunes
- 2 citrons verts
- 200 g de pulpe de kalamansi
- 5 g d'agar-agar
- 300 g de coques
- 4 noix de Saint-Jacques de Normandie
- 10 pièces de langoustines
- 1 carotte
- 1 oignon blanc
- 1 branche de thym
- 1 gousse d'ail
- 3 échalotes



CRÈME D'ISIGNY DE LA MER · ROULÉ HERBACÉ

POUR

4
pers

PRÉPARATION

30
min

PRÉPARATION

Foisonner la Crème avec la moitié des herbes fraîches ciselées et le zeste d'un citron jaune et d'un vert. Laver et cuire les coques façon marinières avec du thym et de l'ail puis les refroidir. Les égoutter et les décortiquer avant de les concasser grossièrement. Les ajouter à la crème foisonnée et placer celle-ci au milieu d'un papier film. Rouler de façon à obtenir un boudin de 1 cm de diamètre et placer au grand froid.

LES COUCHES SUCCESSIVES DU ROULÉ

Décortiquer puis châtrer les langoustines (garder les têtes). Les tailler grossièrement en tartare et les assaisonner avec un filet d'huile d'olive, le sel et le piment. Les étaler soigneusement sur un papier film en formant un rectangle de 15 cm sur 30 cm. Disposer au milieu le premier « boudin » bien froid et rouler de la même façon. Bien serrer puis remettre au grand froid.

GEL DE KALAMANSI

Coller la pulpe de kalalansi à l'agar-agar à raison de 2 g au 100 g (car très acide). Couler très finement (1 mm) sur un plateau et faire prendre au froid. Enrouler le boudin bien froid dans ce « voile » de gelée.

Ouvrir et laver les Saint-Jacques. Récupérer seulement la noix et garder les bardes de côté. Les tailler finement en lamelles (le plus fin possible) et disposer en les faisant se chevaucher légèrement sur un nouveau papier film. Former cette fois-ci un rectangle de carpaccio de Saint-Jacques de 20 cm par 30 cm. Disposer le boudin fait au préalable au centre et rouler en serrant bien, toujours de la même façon. Laisser au froid.

GEL D'HERBES À LA CRÈME

Faire chauffer 200 g de Crème d'Isigny, ajouter le reste des herbes. Mixer immédiatement lorsque c'est chaud de façon à extraire le maximum de chlorophylle. Assaisonner puis coller à l'agar-agar à raison de 1 g au 100 g, puis étaler sur un plateau d'une épaisseur de 2 mm maximum. Laisser prendre au froid.

QUENELLE DE CRÈME

Cardinaliser les têtes de langoustines, ajouter les bardes de Saint-Jacques, puis la garniture aromatique. Faire colorer l'ensemble puis déglacer avec le jus de cuisson des coques. Réduire à sec et ajouter 100 g de Crème. Réduire de nouveau afin d'obtenir une concentration des goûts. Laisser cuire quelques minutes. Passer au chinois puis refroidir. Lorsque cela est bien froid, l'ajouter au restant de la Crème et conserver au frigo.

DRESSAGE

Disposer joliment la gelée de Crème aux herbes sur le « boudin de la mer ». Tailler des rouleaux de 3 cm d'épaisseur et dresser de part et d'autre quelques quenelles de Crème d'Isigny préparée préalablement.



IVAN VAUTIER

@ivanvautiercaen

Chef étoilé



FINE MOUSSELINE DE CRÈME FRAÎCHE MACARONÉE TUTTI-FRUTTI

POUR

4
pers

PRÉPARATION

15
min

CUISSON

5
min

INFUSION

1h

REPOS
AU FROID

1/2
Jour

INGRÉDIENTS

4 coques de macaron
de 6 cm de diamètre

200 g de Crème d'Isigny A.O.P.
Isigny Sainte-Mère

2,5 feuilles de gélatine

1/2 gousse de vanille

1/2 râpé de citron vert

100 g de sucre semoule

20 cl crème liquide

Assortiment de fruits frais
et quelques touches de coulis
de fruits frais

PRÉPARATION (COQUES DE MACARON)

Sur une plaque à pâtisserie, déposer 4 cercles de 6 cm de diamètre et de 8 cm de hauteur.

À l'intérieur y déposer une coque de macaron, puis réserver.

PRÉPARATION (MOUSSELINE)

Dans une casserole, porter à ébullition la Crème d'Isigny A.O.P. avec le sucre et la demi-gousse de vanille.

Hors du feu, laisser infuser 1 heure, puis chauffer de nouveau.

Ajouter les feuilles de gélatine ramollies dans l'eau et faire fondre.

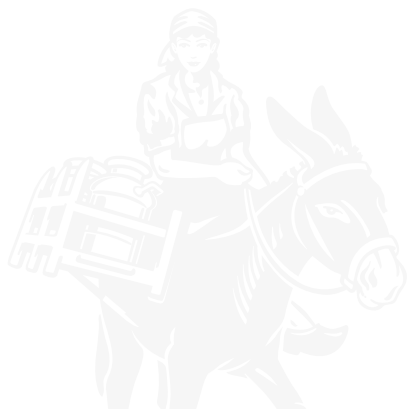
Monter pendant ce temps la crème liquide en chantilly avec le râpé de citron vert, puis l'ajouter délicatement au mélange de la Crème d'Isigny A.O.P.

Remplir les quatre cercles, lisser la surface et placer au froid une demi-journée.

L'intérêt dans cette recette est le mélange de la crème liquide avec la Crème d'Isigny A.O.P. Cette dernière apporte de la saveur, tandis que la crème liquide fournit un apport technique pour la stabilité et la légèreté de ce dessert.

DRESSAGE

Démouler les cercles, laisser revenir à température les mousselines (pour laisser les saveurs du dessert s'exprimer), puis dresser l'assiette.





JE DIS M

@jedism_blog

Margaux est une jeune blogueuse cuisine & lifestyle de notre belle Normandie. Elle nous partage les secrets d'une de ses recettes préférées, pour le plaisir des pupilles et des papilles.

CHEESECAKE À LA MYRTILLE

POUR

8
pers

PRÉPARATION

30
min

CUISSON

1h

REPOS

12h

INGRÉDIENTS

300 g de myrtilles

40 g de sucre cassonade

2 cuillères à soupe de jus de citron

200 g de biscuits sablés type McVities®

80 g de Beurre d'Isigny A.O.P. Doux
Isigny Sainte-Mère

300 g de cream cheese type Philadelphia®

150 g de Fromage Frais à la fraise
Isigny Sainte-Mère

150 g de Crème d'Isigny A.O.P.
Isigny Sainte-Mère

100 g de sucre

50 g de farine

4 oeufs

1 cuillère à café d'arôme amande

1 cuillère à café d'arôme vanille

Chantilly Isigny Sainte-Mère

Coulis de myrtilles (facultatif)

PRÉPARATION

Dans une casserole, faire compoter à feu doux les myrtilles, le sucre cassonade et le jus de citron pendant 10 min. Laisser refroidir et mixer.

Préchauffer le four à 180°C. Mixer les biscuits sablés, ajouter le beurre fondu et mélanger.

Étaler la préparation au fond d'un moule à fond amovible recouvert d'un papier cuisson. Faire remonter la préparation sur les bords du moule préalablement beurré. Tasser le tout à l'aide d'un verre.

Baisser le four à 160°C et cuire pendant 10 min.

Dans un saladier fouetter le cream cheese, le fromage frais, la crème et le sucre. Ajouter la farine et les oeufs un à un.

Ajouter les arômes et la purée de myrtilles refroidie.

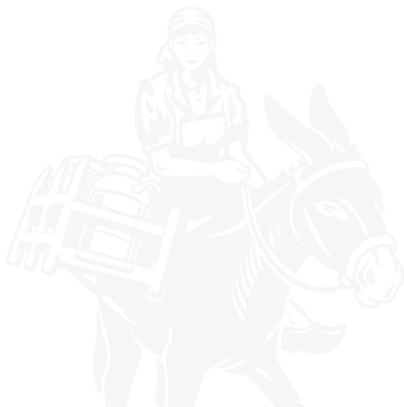
Mélanger pour obtenir une préparation homogène.

Verser cette préparation sur la base biscuitée.

Faire cuire pendant 50 min.

Laisser le cheesecake dans le four éteint pendant 10 min.

Laisser reposer une nuit au réfrigérateur avant de déguster.





PAPA EN CUISINE

@olivier.moulin

Il est le cordon bleu de tous les gourmands, petits et grands ! Olivier nous partage sa recette qui fera de vous "Le grand héros" du dessert.

FONDANT AU CHOCOLAT

POUR

6/8
pers

PRÉPARATION

10
min

CUISSON

25
min

REPOS

10
min

INGRÉDIENTS

150 g de chocolat à pâtisser

4 oeufs

4 cuillères à soupe de Crème d'Isigny A.O.P.
Isigny Sainte-Mère

150 g de sucre

120 g de farine

Sachet de levure

Sel

1 sachet de sucre vanillé

PRÉPARATION

Séparer les blancs des jaunes et monter les blancs en neige.

Fouetter les jaunes avec le sucre et le sucre vanillé.

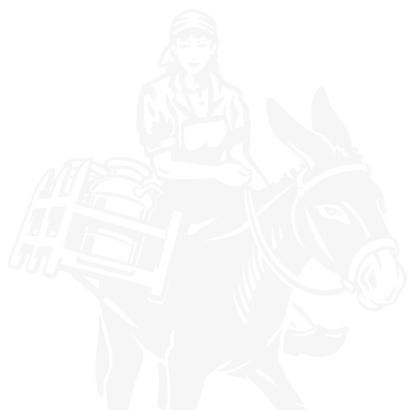
Ajouter ensuite la farine, la levure, la crème, le chocolat fondu et le sel.

Mélanger le tout et incorporer les blancs en neige.

Verser la préparation dans un grand moule ou plusieurs petits.

Enfourner pour 25 min à 180°C.

Laisser refroidir et servir le(s) fondant(s) encore tiède(s).





CHARLINE STENGEL

@charlinestengel

Gagnante d'objectif *Top Chef 2020* et participante de la saison 12 de *Top Chef*, Charline nous a apporté sa fraîcheur et son talent afin de revisiter un dessert connu de tous : la brioche perdue.

INGRÉDIENTS

500 g de farine

310 g de Crème d'Isigny
A.O.P. Isigny Sainte-Mère

290 g de Beurre d'Isigny
A.O.P. Isigny Sainte-Mère

520 g de sucre

540 cl de crème liquide

340 g de lait entier

20 ml de lait

11 oeufs

100 g de macadamia

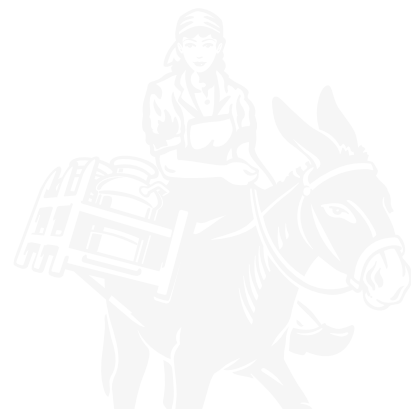
20 g de levure boulangère

Vanille PM

1 gousse de vanille

Rhum brun

Sel



BRIOCHE PERDUE À LA CRÈME D'ISIGNY

POUR

4/6
pers

PRÉPARATION

1h

REPOS

1
nuit

PRÉPARATION (LA BRIOCHE)

Tamiser 500 g de farine, puis y ajouter 60 g de sucre et une cuillère à soupe de sel. Mélanger. Dans un saladier, diluer la levure dans 20 ml de lait tiède et y ajouter le mélange de farine, sel et sucre. Mélanger le tout en ajoutant 6 oeufs un par un. Tout en continuant de mélanger ajouter 250 g de Beurre froid préalablement aplati au rouleau pour l'attendrir. Mélanger le tout durant 10 min. Faire reposer la pâte dans un cul de poule enfariné recouvert d'un linge humide jusqu'à ce qu'elle double de volume ou au réfrigérateur pendant 24 h.

MONTAGE

Mélanger 3 oeufs avec 150 g de sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Ajouter une 1/2 gousse de vanille, puis 40 cl de crème liquide et mélanger. Une fois la brioche cuite, réaliser des tranches de 2 cm d'épaisseur. Tremper-les dans la préparation. Faire fondre 35 g de Beurre dans une poêle et marquer les parts de brioche.

PRÉPARATION (SIPHON)

Faire toaster au four les 6 tranches de brioche et les couper en petits morceaux. Chauffer 500 g de crème liquide avec 70 g de sucre et la vanille sans faire bouillir. Mixer la préparation avec la brioche. Ajouter du lait si le résultat est trop épais.

PRÉPARATION (POUDRE DE MACADAMIA)

Dans une casserole, faire caraméliser 100 g de sucre. Ajouter 100 g de noix de macadamia et mélanger jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées.

PRÉPARATION (CRÈME ANGLAISE)

Chauffer le lait entier avec la vanille. Dans un saladier, fouetter les jaunes d'oeufs avec la vanille jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter 1/4 du lait chaud et remettre à chauffer afin d'obtenir une texture cuite à la nappe. Une fois le lait chaud, renverser sur les oeufs. Cuire à la nappe à 82°C. Faire refroidir dans un saladier.

PRÉPARATION (CAMEL)

Faire chauffer dans une casserole 25 g de sucre jusqu'à obtenir une couleur brune. Ajouter une noisette de Beurre et le déglacer au rhum brun. Ajouter ce caramel à la crème anglaise à votre convenance.

PRÉPARATION (TUILE DE BRIOCHE)

Congeler un morceau de brioche. Trancher des parts, les poser sur une plaque et les saupoudrer de sucre glace. Enfourner 4/5 min à 180°C pour les colorer légèrement.

PRÉPARATION (GLACE À LA CRÈME)

Mélanger 310 g de Crème fraîche avec 90 g de lait entier, 90 g de sucre, 1 gousse de vanille et le sel. Mettre dans une sorbetière et turbiner votre glace.



JULIE MYRTILLE

@julie_myrtille

Pâtissière talentueuse expatriée aux États-Unis, Julie Myrtille a été très inspirée par la Crème d'Isigny A.O.P. Elle nous partage sa recette depuis Austin au Texas avec beaucoup de gourmandise.



MILLEFEUILLE À LA FRAMBOISE

POUR

6
pers

PRÉPARATION

2h

CUISSON

30
min

REPOS

4h

INGRÉDIENTS

PÂTE FEUILLETÉE

300 g de farine

6 g de sel

15 cl d'eau

225 g de Beurre d'Isigny A.O.P.
Isigny Sainte-Mère

60 g de sucre

CRÈME LÉGÈRE A LA FRAMBOISE

1 L de lait entier

260 g de jaunes d'oeufs

300 g de sucre

60 g de Maïzena®

750 g de Crème d'Isigny A.O.P.
Isigny Sainte-Mère

Eau de vie framboise

300 g de framboises fraîches

PRÉPARATION (PÂTE FEUILLETÉE)

Réaliser une pâte feuilletée à 6 tours simples. Diviser la pâte feuilletée en 3 rectangles égaux de 3 mm d'épaisseur. Disposer chaque pâte sur une plaque tapissée de papier cuisson. Les piquer à la fourchette et réserver au réfrigérateur 30 min.

Cuire au four à 200°C pendant 20 min.

Sucrer le feuilletage et cuire 10 min en surveillant.

Laisser refroidir sur une grille.

PRÉPARATION (CRÈME LÉGÈRE À LA FRAMBOISE)

Faire bouillir le lait avec la moitié du sucre, le verser sur les jaunes blanchis avec l'autre moitié de sucre et la Maïzena®. Faire bouillir pour épaissir le tout et refroidir sur glace.

Parfumer la crème pâtissière à l'eau de vie de framboise. Monter la Crème d'Isigny A.O.P. et mélanger délicatement les 2 préparations puis réserver au frais.

MONTAGE

Disposer un feuilletage. Mettre la crème légère à la framboise en poche munie d'une douille ronde. Garnir de boules de crème. Disposer les framboises fraîches tout autour. Poser la seconde plaque de pâte feuilletée au-dessus. Répéter l'opération. Poser la dernière plaque de pâte feuilletée, puis réserver au frais.

FINITION

Décorer selon votre goût avec du sucre glace et les framboises fraîches. Réserver au frais.





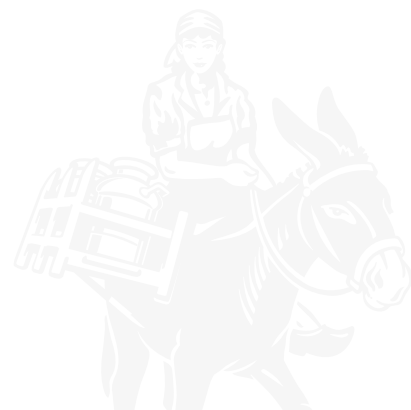
DAVID GALIENNE

@david_galienne

Gagnant de *Top Chef 2020* et chef cuisinier dans un restaurant étoilé de Giverny. Il a réuni tout ce que la Normandie a de meilleur pour vous proposer un dessert unique.

INGRÉDIENTS

- 8 pommes à peau rouge
- 2 bouteilles de cidre
- 100 g de sarrasin
- 4 gousses de vanille
- 2 étoiles de badianes
- 2 bâtons de cannelle
- 600 g Beurre d'Isigny A.O.P.
Isigny Sainte-Mère
- 200 ml jus de pomme
- 0,5 L de crème liquide
- 450 g de farine T55
- 50 g de farine sarrasin
- 10 g de sel
- 250 g d'eau
- 100 g de vinaigre balsamique blanc
- 50 g de kasha
- 4 g d'agar-agar



ROSIER DE POMMES

POUR

4
pers

PRÉPARATION

2h

CUISSON

45
min

PRÉPARATION (SAUCE CIDRE)

Dans une casserole, verser le cidre et laisser réduire de $\frac{3}{4}$ sur feu moyen. Récupérer le jus et diviser-le dans 3 casseroles.

Dans la première, ajouter 100 g de Beurre, 100 g de jus de pomme, 2 gousses de vanille grattées, une étoile de badiane et un bâton de cannelle.

Dans la seconde, réaliser la sauce caramel de cidre : ajouter 2 gousses de vanille grattées, une étoile de badiane et un bâton de cannelle. Ajouter 100 g de Beurre et 100 g de crème liquide. Porter à ébullition, chinoiser et débarrasser en saucière.

Dans la troisième, conserver le jus afin de le badigeonner sur le feuilletage en fin de cuisson.

PRÉPARATION (FEUILLETAGE)

Confectionner une détrempe en mélangeant au batteur 250 g d'eau, les farines, le sel et 50 g de Beurre.

Former une boule et réserver 15 min au frais. Réaliser un feuilletage à 5 tours en répétant l'opération suivante 4 fois.

Étaler la pâte, disposer 80 g de Beurre, replier en portefeuille et réserver au frais 10 min. Re-étaler et recommencer. Enfin, étaler finement la pâte et enfourner entre 2 plaques sur Silpat® pendant 20 min à 180°C.

A la sortie du four, caraméliser avec le sirop de la 3^e casserole (étape 1). Détailler des rectangles.

PRÉPARATION (DES ROSES)

Dans une casserole, faire bouillir le vinaigre avec le kasha. Ajouter 100 g de jus de pomme.

Passer au chinois et ajouter l'agar-agar. Mélanger puis laisser refroidir. Mixer pour obtenir un gel de pomme.

Torréfier à la poêle sans matière grasse le kasha. Mixer les $\frac{2}{3}$ et ajouter une pincée de cannelle. Réserver.

Tailler les pommes en 2 puis les trancher à la mandoline en veillant à voir la peau sur chaque tranche. Les rouler sur elle-même de façon à former une belle rose. Confire au four en les imbibant du premier sirop.

Enfourner à 150°C pendant 35 min. Monter la Crème liquide en chantilly bien ferme.

DRESSAGE

Au centre d'une assiette plate, saupoudrer le mélange kasha / cannelle à l'aide d'un cercle.

Tirer un trait de gel de pomme. Disposer en quinconce 3 roses de pommes de part et d'autre du gel.

Ajouter 2 quenelles de Crème fouettée entre les roses. Saupoudrer du kasha torréfié non-mixé.

Poser 2 rectangles de feuilletage en biais sur les quenelles.

Accompagner d'un pot de caramel de cidre.

REMERCIEMENTS

Ivan Vautier pour sa fidélité, son aide précieuse et ses recettes gourmandes.

Séverine, Salma, Anthony, Coline, Margaux, Olivier, Charline, Julie et David d'avoir partagé leurs idées culinaires.

Marilyne Bazire, la meilleure cuisinière de nos fans Facebook.

Patrick Rougereau et son chef David Gremillet pour leur accueil et leurs prouesses artistiques.

Que tous trouvent ici la marque de notre profonde gratitude.

Création : Agence **ÅSGARD**

Photographes : Patrick Rougereau, Julien Boisard · Impression : Imprimerie Le Brun (Caen)

Cet exemplaire ne peut être vendu.



ISIGNY-STE-MERE.FR



CET EXEMPLAIRE NE PEUT ÊTRE VENDU