



LA COLLECTION ÉPHÉMÈRE des Crèmes Festives ISIGNY SAINTE-MÈRE

PLUS QUE QUELQUES SEMAINES A PATIENTER...

Cette année ne fera pas exception, les Crèmes Festives, collection éphémère signée Isigny Sainte-Mère, sont de retour à l'occasion des fêtes de fin d'année. Et chaque année elles nous régaleront !

En quête d'un repas de fête qui sort de l'ordinaire ? La Coopérative laitière Isigny Sainte-Mère propose 4 recettes festives inédites et audacieuses concoctées à partir de ses produits festifs et classiques, sans passer des heures en cuisine !



Les produits Isigny Sainte-Mère sont sur les tables de fêtes !

UNE TRADITION DONT ON NE PEUT PLUS SE PASSER

Élaborées avec le bon lait des producteurs de la Coopérative normande Isigny Sainte-Mère et des ingrédients nobles, comme le Foie gras, la Truffe, les Morilles ou encore le Calvados, les Crèmes Festives Isigny Sainte-Mère sont la valeur sûre des repas de fêtes. Reconnaisables à leur pot en verre sobre et élégant, les Crèmes Festives seront disponibles en grandes et moyennes surfaces, chez les crémiers et épicerie fines, partout en France, dès mi-novembre 2022.

Issus de savoir-faire traditionnels, le Camembert au Lait Cru Isigny Sainte-Mère et le Pont L'Évêque A.O.P. Isigny Sainte-Mère s'invitent aussi sur nos tables de fêtes.

ELLES RAVIRONT TOUTES LES ENVIES !

Chaudes ou froides, les Crèmes Festives Isigny Sainte-Mère apportent, en un rien de temps, originalité et élégance. Viandes rouges, volailles, gibiers, poissons, crustacés ou légumes, elles s'accordent de mille et une façons !

Toasts, petits choux, blinis, verrines, sauces, bouchées apéritives, elles rehaussent les recettes les plus simples. Et les plus gourmands ne sont pas en reste, la Crème & Calvados s'accordera parfaitement avec des pommes tièdes, du chocolat, du caramel et bien d'autres mets encore !

La Gamme Festive Isigny Sainte-Mère



CRÈME & MORILLES – 20 cl – 4,20 €

Avec son goût délicat, la Crème & Morilles relèvera viandes et poissons grâce à de subtiles notes de sous-bois très appréciées des amateurs de champignons !



CRÈME & CALVADOS – 20 cl – 2,50 €

Une alliance locale mettant en scène deux produits phares qui font la réputation gastronomique de la Normandie : la Crème Fraîche d'Isigny A.O.P. et le Calvados A.O.C. Pays d'Auge de la Maison « Château du Breuil – La Spiriterie ». Cette prestigieuse distillerie partage les mêmes valeurs que la Coopérative laitière, et met en lumière un savoir-faire normand traditionnel et des produits d'excellence. Sa saveur, toute en rondeur, apportera de l'originalité aux traditionnelles bûches et desserts !



CRÈME & TRUFFES – 20 cl – 8,50 €

La Crème & Truffes se mariera avec viandes, poissons mais aussi légumes avec une touche sophistiquée !



CRÈME & FOIE GRAS – 20 cl – 3,80 €

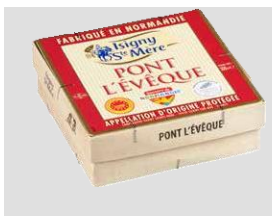
Préparée à base de blocs de Foie gras de canard très appréciés lors des fêtes de fin d'année, elle sublimerait blinis, légumes, verrines ou toasts.



PETIT COEUR D'ISIGNY AUX TRUFFES – 150 g – 7,96 €

Le Petit Cœur d'Isigny aux Truffes, c'est toute l'onctuosité du Camembert associée à l'intensité de la Truffe, et une texture crémeuse grâce à l'ajout de Crème Isigny Sainte-Mère pour un plateau de fromages festif !

Pont L'Évêque et Camembert Isigny Sainte-Mère



PONT L'ÉVÊQUE A.O.P. – 350 g – 4,00 €

Crèmeux à souhait, avec une croûte délicatement dorée et reconnaissable à sa forme carrée, il exhale à la dégustation des notes subtiles de crème et de foin.



CAMEMBERT AU LAIT CRU ISIGNY SAINTE-MÈRE - 250 g – 3,25 €

Issu d'un savoir-faire traditionnel enrichi au fil de décennies, il est affiné dans les caves Isigny Sainte-Mère afin de développer tous ses arômes. Collecté au coeur de la Normandie, le lait du terroir d'Isigny donne toute sa richesse à ce fromage typique de la région.

Croustillant de Camembert au lait cru Isigny Sainte-Mère, pomme, raisin et cannelle

INGRÉDIENTS

POUR  pers  30 min  20 min

4 feuilles de brick

2 pommes
50 g de raisins secs

1 Camembert au lait cru Isigny Sainte-Mère 250 g

1 cuillerée à café de cannelle

20 g de Beurre doux A.O.P. Isigny Sainte-Mère

Huile d'olive

Sel et poivre

PRÉPARATION

Éplucher les pommes, les couper en huit et éliminer le cœur et les pépins. Faire fondre le Beurre dans une poêle et y faire dorer les pommes, les raisins secs et la cannelle une dizaine de minutes à feu moyen. Saler, poivrer puis réserver.

Préchauffer le four à 180°C.

Couper les feuilles de brick en deux afin d'avoir 8 demi-cercles.

Disposer les feuilles de brick sur le plan de travail. Retirer grossièrement la croûte du Camembert au lait cru Isigny Sainte-Mère et le couper en lamelles. Répartir le fromage et les pommes au centre des feuilles de brick.

Saler et poivrer à souhait. Rabattre les bords pour enfermer la garniture et former des rectangles. A l'aide d'un pinceau, badigeonner d'huile d'olive le dessus et enfourner les croustillants pour 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.



Crème brûlée au Pont L'Évêque, lard fumé et jeunes pousses d'épinard



INGRÉDIENTS

POUR



1/2 Pont L'Évêque Isigny Sainte-Mère 350 g
1 oignon jaune
5 tranches fines de lard fumé
50 cl de Crème Fraîche épaisse A.O.P. Isigny
Sainte-Mère
6 jaunes d'œufs
Quelques jeunes pousses d'épinard
Cassonade à saupoudrer
1 filet d'huile d'olive
Sel, poivre

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 120°C.

Éplucher et émincer l'oignon. Faire dorer l'oignon dans une petite casserole avec un filet d'huile d'olive pendant environ 5 minutes. Réserver dans un bol.

Verser la Crème Fraîche épaisse A.O.P. Isigny Sainte-Mère dans la casserole, faire frémir et ajouter l'oignon. Retirer du feu et laisser infuser à couvert pendant 5 minutes. Ajouter le Pont L'Évêque Isigny Sainte-Mère découpé en tranches sans la croûte et le laisser fondre à feu doux.

Dans un saladier, fouetter les jaunes d'œufs, y verser la crème au Pont L'Évêque Isigny Sainte-Mère et fouetter pour obtenir un mélange lisse. Répartir dans 5 ramequins et enfourner pendant 30 minutes.

À la sortie du four, placer les crèmes au réfrigérateur pendant 3 heures.

Faire dorer le lard dans une poêle chaude sans matière grasse.

Au moment de servir, saupoudrer les crèmes de cassonade et faire dorer la surface avec un chalumeau. Ajouter le lard et quelques jeunes pousses d'épinard.

Servir sans attendre.



Tartare de Saint-Jacques à la Crème & Truffles Isigny Sainte-Mère

INGRÉDIENTS

POUR  4 pers  15 mn  20 mn

8 noix de Saint-Jacques fraîches
1 petit bouquet de cerfeuil
4 quenelles de Crème & Truffles Isigny Sainte-Mère
1/4 de céleri-rave
50 g de parmesan en bloc
4 cuillerées à soupe d'huile de noix
Le jus d'un demi-citron jaune
1 filet d'huile d'olive
Sel et poivre



PRÉPARATION

Laver, éplucher et couper en petits dés le céleri. Déposer les dés dans un plat allant au four avec un filet d'huile d'olive, du sel et du poivre. Enfourner pour 20 minutes à 200°C.

Rincer et couper en petits cubes les Saint-Jacques. Dans un saladier, mélanger les Saint-Jacques avec le jus de citron et l'huile de noix. Faire mariner 30 minutes au réfrigérateur.

Au moment de dresser, ajouter, dans le saladier, le parmesan en copeaux et le cerfeuil ciselé, saler et poivrer puis mélanger délicatement.

Répartir la préparation dans quatre assiettes creuses et déposer sur le dessus une quenelle de Crème & Truffles Isigny Sainte-Mère par assiette, formée à l'aide d'une cuillère à café.



Bûche Crème & Calvados
Isigny Sainte-Mère,
pomme et chocolat blanc

Bûche Crème & Calvados Isigny Sainte-Mère, pomme et chocolat blanc



INGRÉDIENTS

POUR



LA GANACHE MONTÉE À LA VANILLE :

130 g de Crème & Calvados

Isigny Sainte-Mère

130 g de crème fleurette (30% de MG)

10 g de miel d'acacia

140 g de chocolat blanc

DÉS DE POMME :

1 pomme chantecler

1 noix de beurre demi-sel

COPEAUX DE CHOCOLAT BLANC :

100 g de chocolat blanc

1/2 gousse de vanille

NOISETTES DE DÉCORATION :

7 noisettes

50g de sucre

LE SIROP D'IMBIBAGE :

60 g d'eau

5 g de sucre

1/2 gousse de vanille

LE BISCUIT VIENNOIS :

45 g de jaunes d'œufs (2 jaunes d'œufs)

75 g d'œuf entier (1 œuf et un quart d'œuf)

75 g de sucre

90 g de blanc d'œuf (3 blancs d'œufs)

50 g de farine T55

PRÉPARATION LA VEILLE

La ganache :

Faire chauffer 130 g de Crème & Calvados Isigny Sainte-Mère avec le miel. En parallèle, faire fondre le chocolat blanc au bain-marie.

Verser la Crème & Calvados Isigny Sainte-Mère chaude en 3 fois sur le chocolat fondu, en mélangeant à l'aide d'une maryse à chaque ajout.

Ajouter la crème fleurette froide et mélanger.

Déposer un film alimentaire au contact puis réserver la ganache au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Dés de pommes :

Éplucher et couper en petits dés la pomme.

Dans une poêle bien chaude, faire fondre

le beurre et faire revenir les dés de pomme jusqu'à ce qu'ils soient bien fondants.

Les réserver dans une boîte au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Le sirop d'imbibage :

Faire chauffer l'eau avec les grains de vanille et le sucre. Une fois le sirop chaud, le retirer du feu, le couvrir puis réserver au réfrigérateur jusqu'au montage.

Garniture :

Copeaux de chocolat blanc :

Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie très délicatement avec les grains d'une demi-gousse de vanille. Le chocolat doit être bien souple.

Sur un papier cuisson, étaler en couche bien fine le chocolat blanc. Laisser refroidir pour que le chocolat durcisse. Une fois refroidi, casser la fine couche de chocolat à l'aide de vos doigts pour réaliser des petits copeaux.

Conserver le tout dans une boîte hermétique à température ambiante jusqu'au montage final.

LE JOUR J

Biscuit viennois :

Préchauffer votre four à 170°C chaleur tournante.

Fouetter les jaunes, les œufs et 50 g de sucre.

Monter les blancs d'œufs en neige à l'aide d'un batteur électrique, en ajoutant petit à petit les 25 g de sucre restants.

Verser la moitié des blancs montés en neige dans le premier mélange à base d'œufs. Mélanger délicatement à l'aide d'une maryse.

Ajouter le reste des blancs et la farine puis mélanger à nouveau délicatement.

Étaler la pâte sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson afin d'obtenir un rectangle d'environ 30 cm sur 40 cm.

Enfourner pendant environ 12 minutes à 170°C.

Laisser refroidir le biscuit puis le décoller. Si nécessaire, le retailer légèrement pour qu'il forme un beau rectangle.

Retourner le biscuit sur une grande feuille de papier cuisson. La partie mie (au contact de votre feuille de cuisson) doit être sur le dessus.

A l'aide d'un pinceau de pâtissier, imbiber le biscuit avec le sirop.

Montage de la bûche roulée :

Fouetter la ganache à l'aide d'un robot pâtissier jusqu'à obtenir la consistance d'une crème chantilly.

Conserver trois grosses cuillerées à soupe de ganache montée de côté pour recouvrir la bûche.

Répartir la ganache montée sur le biscuit en laissant, sur l'un des deux côtés, 2 cm sans ganache. Ajouter les dés de pomme.

Rouler la bûche délicatement à l'aide du papier cuisson.

La faire glisser pour la positionner au milieu de la feuille de papier cuisson, la jointure du biscuit vers le bas.

Enrouler la bûche dans le papier cuisson et bien serrer de manière à bien arrondir la bûche.

Réserver la bûche au réfrigérateur une heure sans retirer le papier cuisson, afin de faire prendre la ganache montée.

Noisettes de décoration :

Verser 50 g de sucre dans une casserole et faire chauffer à feu moyen. Le sucre va fondre petit à petit puis se transformer en un sirop épais. Dès que le caramel est ambré, baisser le feu au minimum, tremper les noisettes une à une dans le caramel afin de les recouvrir. Les laisser refroidir sur un papier cuisson.

Sortir la bûche du réfrigérateur, retirer le papier cuisson puis la recouvrir du reste de ganache montée. Saupoudrer ensuite de copeaux de chocolat blanc puis la disposer sur un plat de présentation, ajouter les noisettes de décoration. La conserver au réfrigérateur (maximum 48 heures) et la sortir 30 minutes avant de la servir.

A cow is shown in profile, facing left, in a grassy field. The scene is bathed in the warm, golden light of a sunset or sunrise, with the sun low on the horizon to the right, creating a strong lens flare and silhouetting the cow. The background shows a line of trees and a bright sky.

ISIGNY SAINTE-MÈRE, TRADITION ET MODERNITÉ AU CŒUR D'UN TERROIR UNIQUE ET PROTÉGÉ

Fondée en 1909 en Normandie et ancrée dans un terroir d'exception, la Coopérative Isigny Sainte-Mère est réputée mondialement pour ses produits laitiers élaborés dans le respect de la tradition et avec la plus grande exigence. C'est grâce à la richesse du lait de ses producteurs, reconnu comme une matière première d'exception, qu'Isigny Sainte-Mère élabore des Beurres, Crèmes et Fromages dont les saveurs uniques lui valent une renommée internationale.

Ce n'est pas donc pas un hasard si la Coopérative est reconnue pour sa fameuse Crème d'Isigny A.O.P., la première à avoir été reconnue par une Appellation d'Origine Protégée, en 1986. Cette appellation met en lumière tout un savoir-faire, celui de la Coopérative laitière Isigny Sainte-Mère, héritière d'une expertise de plus de 110 ans, unique et préservée.



www.isigny-ste-mere.com

Crédit photo : © Isigny Sainte-Mère. Tous droits réservés.