



# Recettes

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - PRINTEMPS 2023

## ISIGNY SAINTE-MÈRE DÉVOILE 4 NOUVELLES RECETTES POUR SE METTRE AU VERT DE NORMANDIE

A l'occasion du printemps, la Coopérative laitière Isigny Sainte-Mère propose 4 nouvelles inspirations gourmandes. Pleines de saveurs et de fraîcheur, elles sont comme on les aime : faciles à réaliser, à picorer et déguster, que l'on soit assis sur l'herbe ou bien installés autour d'une belle table en famille ou entre amis.



**EN VEDETTE, 4 PRODUITS INCONTOURNABLES DE LA COOPÉRATIVE :  
LE PONT L'EVÊQUE A.O.P., LA CRÈME FRAÎCHE D'ISIGNY A.O.P., LA MIMOLETTE  
EXTRA-VIEILLE ET LE FROMAGE FRAIS ONCTUEUX.**

Élaborés en Normandie, grâce à un lait collecté dans une zone de 50 km autour de la laiterie, ces spécialités d'excellence issues de la tradition normande apportent une touche gourmande ou plus inattendue aux recettes d'aujourd'hui.

# Mini arancini au PONT L'ÉVÊQUE A.O.P. ISIGNY SAINTE-MÈRE

## INGRÉDIENTS

POUR



200 g de riz arborio  
2 oignons blancs  
800 ml de bouillon de légumes  
50 g de Beurre d'Isigny A.O.P. demi-sel  
90 g de parmesan râpé  
80 g de Pont l'Évêque A.O.P.  
Isigny Sainte-Mère  
50 g de chapelure  
1 œuf  
40 g de farine de blé  
Huile de friture



## PRÉPARATION

### Préparer le risotto

Faire chauffer le bouillon de légumes dans une casserole. Dans une autre casserole, faire fondre un peu de beurre. Ajouter les oignons hachés finement. Lorsqu'ils commencent à devenir translucides, ajouter le riz et mélanger. Le riz doit devenir translucide à son tour.

Verser une louche de bouillon bien chaud sur le riz. Lorsque le bouillon a quasiment disparu, répéter l'opération, louche par louche. Mélanger régulièrement. Poursuivre la cuisson pendant 15 minutes.

Terminer le risotto en ajoutant le parmesan râpé et en mélangeant rapidement, puis en ajoutant le beurre.  
Laisser tiédir. Le riz doit être collant et pas trop liquide.

### Préparer les arancini

Couper le **Pont l'Évêque A.O.P. Isigny Sainte-Mère** en morceaux de 2 cm environ.

Prélever 25 g de risotto pour y façonner une boule dans le creux de la paume de la main. Avec le pouce, appuyer dans la boule de riz pour y former un trou. Insérer un morceau de fromage dans ce trou et le refermer en formant une boule parfaite. Répéter l'opération avec toutes les boules de risotto.

Faire chauffer l'huile de friture à 180°C dans une friteuse, sinon une marmite.

Dans une assiette, mettre la farine. Dans un bol, battre l'œuf en omelette. Dans une autre assiette, verser la chapelure. Rouler les boules dans la farine, puis les passer rapidement dans l'œuf, et ensuite dans la chapelure pour qu'elles soient intégralement recouvertes.

Faire frire environ 5 min, 4 par 4 maximum (selon la taille de la casserole), jusqu'à ce que ce soit bien doré.

Déposer les arancini sur du papier absorbant ou un torchon pour enlever l'excédent d'huile.

# Aubergines rôties au FROMAGE FRAIS ONCTUEUX ISIGNY SAINTE-MÈRE et à la menthe

## INGRÉDIENTS

POUR



- 3 aubergines
- 2 cuillerées à soupe de miel liquide
- 3 tiges de menthe
- 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 200 g de Fromage Frais Onctueux Isigny Sainte-Mère
- 1 demi-gousse d'ail
- Le jus d'un demi-citron jaune
- Sel

## PRÉPARATION

Préchauffer le four à 200°C chaleur tournante.

Laver puis découper les trois aubergines en quartiers dans le sens de la longueur (si trop épaisses couper encore dans la longueur).

Les poser sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Mélanger dans un bol le miel et l'huile d'olive. Saler les aubergines, puis les badigeonner du mélange miel et huile d'olive à l'aide d'un pinceau de cuisine.

Enfourner pendant 30 à 40 min (la durée de cuisson dépend des fours, les aubergines doivent dorer et devenir fondantes).

Pendant ce temps, préparer le Fromage Frais Onctueux Isigny Sainte-Mère. Écraser la demi-gousse d'ail puis la mélanger au Fromage Frais Onctueux Isigny Sainte-Mère. Ajouter ensuite le jus du demi-citron jaune, saler, poivrer et finir par un filet d'huile d'olive.

Servir tiède avec des feuilles de menthe et le Fromage Frais Onctueux Isigny Sainte-Mère.



# Ceviche de dorade à la grenade et à la MIMOLETTE EXTRA-VIEILLE ISIGNY SAINTE-MÈRE

## INGRÉDIENTS

POUR  4 pers  15'  1h

4 filets de dorade (125 g par filet)  
1 citron vert bio  
1 citron jaune bio  
4 cuillerées à soupe d'huile d'olive  
100 g de Mimolette Extra-vieille Isigny Sainte-Mère  
Herbes fraîches (persil, coriandre)  
1 oignon rouge  
Les graines d'une demi-grenade  
Fleurs comestibles  
Sel, poivre blanc

## PRÉPARATION

Prélever les zestes du citron vert et du citron jaune bio, réserver.

Presser ensuite le citron jaune dans un bol et le citron vert dans un autre.

Découper 500 g de filet de dorade en cubes puis y ajouter le jus du citron vert additionné d'une cuillerée à soupe de jus de citron jaune. Recouvrir la préparation d'un film plastique et laisser mariner pendant 1h. Couper l'oignon rouge en lamelles. Prélever les grains d'une demi-grenade. Réaliser des copeaux de **Mimolette Extra-vieille Isigny Sainte-Mère** à l'aide d'un économe.

Au moment de servir, saler et poivrer le ceviche, puis ajouter 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive, les zestes des citrons jaunes et verts et le reste du jus du citron jaune, l'oignon rouge et les grains de grenade. Mélanger.

Disposer le ceviche dans les assiettes, ajouter une petite poignée d'herbes fraîches, persil, coriandre, quelques fleurs comestibles et finir par les copeaux de Mimolette Extra-vieille Isigny Sainte-Mère.



# Pêches rôties au miel, CRÈME FRAÎCHE D'ISIGNY A.O.P. ISIGNY SAINTE-MÈRE et piment d'Espelette

## INGRÉDIENTS

POUR  4 pers  15  10<sup>mm</sup>

4 pêches bio  
2 cuillères à soupe de miel  
30 g de Beurre d'Isigny A.O.P. demi-sel  
100 g de Crème fraîche d'Isigny A.O.P.  
Isigny Sainte-Mère  
1 cuillère à soupe de sucre glace  
4 pincées de piment d'Espelette  
Quelques branches de thym frais



## PRÉPARATION

Laver et couper en deux les pêches en gardant la peau.  
Faire fondre dans une poêle le beurre puis ajouter les pêches face coupée contre la poêle.  
Faire cuire 5 min puis ajouter le miel. Retourner les pêches et laisser cuire à nouveau 5 min.  
Dans un bol, mélanger la Crème fraîche d'Isigny A.O.P. Isigny Sainte-Mère avec le sucre glace.

Par assiette, dresser deux demi-pêches, deux cuillères à soupe de crème, une pincée de piment d'Espelette et quelques feuilles de thym frais.

# ON VOUS DIT TOUT SUR...



## LA CRÈME FRAÎCHE D'ISIGNY A.O.P.

Quelle crème ! On la surnomme « l'or blanc d'Isigny ». Elle est la 1<sup>ère</sup> à avoir été reconnue par une A.O.P. en 1986. Onctueuse et ronde en bouche, de couleur ivoire, on la reconnaît facilement à son goût inimitable, légèrement acidulé, caractéristique d'une maturation lente et biologique, à l'ancienne. En regardant sa texture soyeuse, tout en étant ferme, on hésitera toujours à la déguster froide en touche délicate ou à la mettre en scène dans une sauce crémeuse.

## LE PONT L'ÉVÊQUE A.O.P.

Reconnaissable à sa forme carrée et à sa croûte délicatement dorée, il est le doyen des fromages normands, il aurait fait son apparition au XII<sup>e</sup> siècle. Sa pâte de couleur ivoire est crémeuse à souhait et ses arômes rendent hommage au terroir normand. Comme le veut la tradition, ce fromage est lavé à l'eau salée au bout de 7 jours. Avant de continuer à s'affiner durant 5 semaines supplémentaires.



## LA MIMOLETTE EXTRA-VIEILLE ISIGNY SAINTE-MÈRE

Bien souvent, on ignore que la Mimolette est made in France et même made in Normandie ! Historiquement, le lait d'Isigny s'est avéré être une matière première de choix pour élaborer ce fromage originaire du nord de la France, que l'on surnommait autrefois « Boule de Lille » ou « Vieux Lille ». Allié à un savoir-faire fromager ancestral, il permet la fabrication de Mimolettes pouvant s'affiner jusqu'à 20 mois. Sa couleur, elle la tient du rocou, un colorant naturel d'origine végétale. Il ne faudra pas moins de 18 mois à la Mimolette Extra-Vieille pour révéler les nuances de sa pâte à la fois dure, cassante et fondante une fois en bouche.



La Mimolette Extra-vieille Label Rouge Isigny Sainte-Mère a été élue Meilleur

Fromage du Monde au Concours International de Lyon 2023 parmi 920 fromages jugés par le jury expert.

## LE FROMAGE FRAIS ISIGNY SAINTE-MÈRE

Il rend parfaitement hommage aux recettes d'antan.

L'un de ses secrets : le lait une fois caillé repose toute une nuit avant d'être égoutté.

Chez Isigny Sainte-Mère, on prend tout le temps nécessaire pour faire un bon fromage frais !

Quand on a goûté ce Fromage Frais, on est définitivement conquis par son onctuosité et ses saveurs finement acidulées.



## LE RETOUR À LA PÂTURE !

Les vaches des producteurs de lait de la Coopérative retrouvent, elles aussi, leurs prairies dès que les conditions météorologiques le permettent, au début du printemps. Entre l'eau salée de la mer de la Manche et l'eau douce des Marais du Cotentin et du Bessin, le terroir d'Isigny bénéficie d'un climat doux et humide, ainsi que d'un sol riche en argile et en limon. Le bocage offre une végétation variée et généreuse, au rythme des saisons, l'herbe y est particulièrement abondante et enrichie par les alluvions. Le lait des producteurs d'Isigny en est le reflet ! Sa richesse en oligo-éléments et en matière grasse confère une saveur exceptionnelle à tous les produits de la Coopérative.



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

Fondée en 1909 en Normandie et ancrée dans un terroir unique, 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 connue 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.

Contacts presse : VFC Relations Publics  
Julia Delesque - [jdelesque@vfcrp.fr](mailto:jdelesque@vfcrp.fr) – 06 50 73 68 75



[www.isigny-ste-mere.com](http://www.isigny-ste-mere.com)

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