



C'EST LA SAISON !

J	F	M	A
M	J	J	A
S	O	N	D

Communiqué de presse
Caen, le 8 juillet 2013



Pour cet hiver la tendance est au rouge corail !

Une tendance gourmande que l'on retrouvera sur les tables et dans nos assiettes avec la véritable, l'inimitable ... Coquille Saint-Jacques de Normandie Label Rouge !

La coquille Saint-Jacques est en volume et en valeur la première espèce pêchée en Normandie... la Normandie étant elle-même la première région de pêche de ce délicieux bivalve. Alors rien d'étonnant qu'en 1996, alors que l'OMC introduisait la confusion en dénommant « scallops » l'ensemble des pectinidés à partir du moment où ils sont transformés... (cf encadré plus bas) la Normandie ne se soit émue et ait bataillé dur pour faire reconnaître sa coquille préférée : **la pecten maximus**. La vraie coquille Saint Jacques fraîche et entière de Normandie est donc le premier produit de la pêche, sauvage et non transformé, à avoir décroché un Label Rouge... suivie en 2007 par la noix - issue - de coquille Saint-Jacques Label Rouge.

Voilà pour l'historique et la problématique.

Vous l'aurez donc compris, si vous voulez de véritables coquilles Saint-Jacques, lisez attentivement les étiquettes et cherchez la dénomination **pecten maximus** !

Ce point étant acquis, revenons à nos prochaines agapes. Revenons à notre pecten maximus normande qui - belle et bien dodue - est un must des tablées hivernales.

Avec quatre à cinq coquilles par personne, vous voilà paré pour un repas savoureux, raffiné et tellement simple à préparer !

Et pour vous y préparer, voici 4 nouvelles suggestions de recettes ! (Egalement disponibles sur le site internet

www.normandiefraicheurmer.fr).



Exigez la PECTEN MAXIMUS !

En 1996, sous la pression de certains pays gros producteurs de pétoncles (Canada, Pérou), l'Organisation mondiale du commerce (OMC) a étendu la dénomination « Saint-Jacques » aux différentes espèces de pectinidés, sous leurs formes transformées. Le terme de « coquille Saint-Jacques » n'est plus réservé aux Pecten maximus, tant et si bien qu'on peut trouver des pétoncles vendus dans des valves creuses de coquilles Saint-Jacques sous la dénomination Saint-Jacques.

Bien sûr, les noix de Saint-Jacques Label Rouge proviennent exclusivement de l'espèce Pecten maximus.

CONTACT PRESSE :

Michèle Fréné - Elsa Burnel

Michèle Fréné Conseil

5, rue des Mazurettes - 14000 CAEN

Tél : 02.31.75.31.00 / mfc@michele-frene-conseil.fr

Brochette de Coquilles Saint-Jacques de Normandie Label Rouge aux endives, noix de cajou et cèpes en nage

Recette créée par Ivan Vautier, restaurant IV à Caen (14) / Photo © Rougereau - Normandie Fraîcheur Mer



INGRÉDIENTS

Pour 4 personne(s)

- 16 noix de coquilles Saint-Jacques Label Rouge
- 4 belles endives
- Miel
- 50 g de noix de cajou
- 200 g de cèpes (bouchon)
- 2 échalotes ciselées
- 1/2 l de fumet de poisson et crustacés
- 50 g de beurre d'Isigny
- 1 trait d'huile de tournesol
- 5 cl de Noilly Prat
- 1/2 botte de ciboulette ciselée

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Pocher les endives à l'eau citronnée puis les étuver au miel.

Confectionner 4 brochettes (sur pic en bois) avec 4 noix de coquille Saint-Jacques sur chaque. Poêler les brochettes à l'huile de tournesol (départ à froid) et les retourner lorsqu'elles sont bien colorées. Mettre de côté.

Dans une casserole avec un peu d'huile et une noix de beurre, faire suer les échalotes ciselées. Ajouter les cèpes et poursuivre la cuisson jusqu'à complète évaporation.

Déglacer au Noilly Prat. Réduire de moitié puis ajouter le fumet et réduire 1/4. Ajouter les noix de cajou. Assaisonner.

Chauffer les coquilles et les endives, puis servir chaud avec les cèpes en nage.

Plus de 200 recettes autour de la coquille Saint-Jacques Label Rouge sur
www.normandiefraicheurmer.fr

CONTACT PRESSE :

Michèle Fréné - Elsa Burnel

Michèle Fréné Conseil

5, rue des Mazurettes - 14000 CAEN

Tél : 02.31.75.31.00 / mfc@michele-frene-conseil.fr



Le site de
Normandie Fraîcheur Mer
fait peau neuve ! Découvrez le sur
www.normandiefraicheurmer.fr

Plus d'informations sur www.normandiefraicheurmer.fr

Coquilles Saint-Jacques de Normandie Label Rouge lutées au fumet de cèpes et parfum d'orange

Recette créée par Michel Bruneau / Photo © Rougereau - Normandie Fraîcheur Mer



INGRÉDIENTS

Pour 4 personne(s)

- 12 noix de coquilles Saint-Jacques LR
- 4 coquilles de Saint Jacques lavées et nettoyées (fond et couvercle)
- 1 orange
- 200 g de cèpes (bouchon)
- 50 g de beurre demi sel d'Isigny
- 50 g de beurre doux d'Isigny
- 1 verre de cidre
- sel, poivre
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 navet (ou autre racine)
- Persil, cerfeuil
- Pâte feuilletée

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Emincer finement carotte, oignon, poireau et navet. Faire suer tous ces légumes au beurre doux. En fin de cuisson, ajouter les cèpes bien nettoyés et cuire le tout quelques minutes. Disposer une rondelle d'orange au fond de chaque coquille creuse, Mettre dessus les 2/3 des légumes et 3 noix de Saint-Jacques par coquille. Recouvrir avec les légumes restant. Saler et poivrer. Ajouter une noix de beurre demi sel, 1 cuillerée de cidre. Refermer avec la coquille de dessous (plate). Entourer d'une bande de pâte feuilletée pour fermer hermétiquement et cuire ainsi 8 minutes à 200°.

Plus de 200 recettes autour de la coquille Saint-Jacques Label Rouge sur
www.normandiefraicheurmer.fr

CONTACT PRESSE :

Michèle Fréné - Elsa Burnel

Michèle Fréné Conseil

5, rue des Mazurettes - 14000 CAEN

Tél : 02.31.75.31.00 / mfc@michele-frene-conseil.fr



Le site de
Normandie Fraîcheur Mer
fait peau neuve ! Découvrez le sur
www.normandiefraicheurmer.fr

Plus d'informations sur www.normandiefraicheurmer.fr

Papillote de coquilles Saint-Jacques de Normandie Label Rouge au soja salé

Recette créée par Létitia, blog « Piment Oiseau »



INGRÉDIENTS

Pour 4 personne(s)

- 20 noix de coquilles Saint-Jacques LR
- 2 cuillères à soupe d'huile de sésame
- 2 cuillères à café de nuoc-mam
- 1 cuillère à soupe de fèves de soja salées (disponible en épicerie asiatique)
- 4 tiges d'oignons nouveaux
- 1 morceau de gingembre de 5 cm de long environ
- 2 gousses d'ail
- 1/2 botte de ciboulette ciselée

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Rincez les noix de coquilles Saint-Jacques à l'eau claire et épongez-les avec du papier absorbant. Disposez-les dans un saladier avec l'huile de sésame, le nuoc-mam, le gingembre râpé et l'ail écrasé. Mélangez, couvrez et laissez mariner pendant au moins 30 minutes au frais.

Au bout de ce temps, ajoutez les fèves de soja salées et les oignons nouveaux coupés en tronçons. Mélangez. Etalez une grande feuille de papier sulfurisé et déposez au centre les noix de coquilles Saint-Jacques. Rabattez les bords vers le centre et formez une grande papillote. Faites cuire à la vapeur pendant 12 minutes. Servez bien chaud.

Plus de 200 recettes autour de la coquille Saint-Jacques Label Rouge sur
www.normandiefraicheurmer.fr

CONTACT PRESSE :

Michèle Fréné - Elsa Burnel

Michèle Fréné Conseil

5, rue des Mazurettes - 14000 CAEN

Tél : 02.31.75.31.00 / mfc@michele-frene-conseil.fr



Le site de
Normandie Fraîcheur Mer
fait peau neuve ! Découvrez le sur
www.normandiefraicheurmer.fr

Plus d'informations sur www.normandiefraicheurmer.fr

Noix de coquilles Saint-Jacques de Normandie Label Rouge au beurre de câpres

Recette créée par Létitia, blog « Piment Oiseau »



INGRÉDIENTS

Pour 4 personne(s)

- 240 noix de coquille Saint-Jacques LR
- 2 cuillères à soupe de câpres au sel
- 50 g de beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 citron
- 2 branches de persil plat
- un peu de fleur de sel
- Poivre
- 1/2 botte de ciboulette ciselée

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Rincez les câpres à l'eau froide pour éliminer l'excès de sel. Egouttez-les. Nettoyez les noix de coquille Saint-Jacques et rincez-les à l'eau froide. Epongez-les avec du papier absorbant.

Faites fondre le beurre dans une poêle chaude et ajoutez l'huile d'olive pour ne pas qu'il brûle. Faites-y saisir les noix de saint-Jacques, environ 1 minute de chaque côté, en les arrosant constamment avec le beurre fondu. Retirez-les de la poêle et ajoutez les câpres. Versez le jus de citron et un peu de poivre. Remettez les noix de coquille Saint-Jacques dans la poêle pour les réchauffer.

Dressez les noix de coquilles Saint-Jacques dans des assiettes, arrosez avec un peu de beurre et ajoutez les câpres. Parsemez de fleur de sel et de persil plat haché. Servez bien chaud.

Plus de 200 recettes autour de la coquille Saint-Jacques Label Rouge sur
www.normandiefraicheurmer.fr

CONTACT PRESSE :

Michèle Fréné - Elsa Burnel

Michèle Fréné Conseil

5, rue des Mazurettes - 14000 CAEN

Tél : 02.31.75.31.00 / mfc@michele-frene-conseil.fr



Le site de
Normandie Fraîcheur Mer
fait peau neuve ! Découvrez le sur
www.normandiefraicheurmer.fr

Plus d'informations sur www.normandiefraicheurmer.fr