



NORMANDIE

COQUILLES SAINT-JACQUES GRATINÉES AU BEURRE DE NOIX

1, 2, 3 ... Fêtez et dégustez !



La marque des produits
de la pêche française

COQUILLES SAINT-JACQUES

GRATINÉES AU BEURRE DE NOIX

 00 : 45


€ € €



MERCI À **CHRISTOPHE SAINTAGNE**,
CHEF DU RESTAURANT **PAPILLON**
À **PARIS 17^e** POUR SA RECETTE !

INGRÉDIENTS (4 PERS.)

16 coquilles Saint-Jacques de Normandie

1 butternut

4 tranches de pain

150 gr de cerneaux de noix

Ciboulette

1 gousse d'ail

100 gr de beurre

50 gr de parmesan



COQUILLE SAINT-JACQUES : LE JALON DE LA PÊCHE NORMANDE

La coquille Saint-Jacques (*Pecten maximus*) trouve sur les côtes normandes un milieu particulièrement propice (abondance du plancton, nature des fonds,...). Pas étonnant que la Normandie soit n°1 en France, détienne 2 Label Rouge sur la coquille entière et la noix, et soit en route vers une IGP ! Chaque année, d'octobre à la mi-mai, de Granville au Tréport, ce sont 250 coquillards normands qui partent la pêcher pour vous régaler !

PRÉPARATION

Décortiquer les coquilles Saint-Jacques en conservant les coquilles en guise de contenant.

Eplucher le butternut et le découper en brunoise. Réserver. Tailler 4 tranches de pain de campagne en brunoise. Réserver. Réaliser un beurre pommadé en mélangeant le beurre avec la ciboulette, l'ail écrasé et les dés de pain. Réserver.

Déposer au fond de chaque coquille vidée et nettoyée, les dés de butternut, quelques copeaux de parmesan, les noix de coquilles Saint-Jacques, et enfin bien recouvrir l'ensemble avec les dés de pains enrobés de beurre à l'ail et aux fines herbes. Faire cuire 10 mn au four à 220°.



Préserver les richesses de la mer,
et les faire découvrir !

+ 600 recettes

et conseils de préparation !
+ 50 fiches espèces : poissons,
coquillages et crustacés sur

www.nfm.fr

GROUPEMENT DES
PÊCHEURS, CRIEES
ET MAREYEURS
DE NORMANDIE

