



NORMANDIE

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

## Coquille Saint-Jacques de Normandie au beurre de câpre et chips de citron



La marque des produits  
de la pêche française



# Coquille Saint-Jacques au beurre de câpre et chips de citron

Durée : 20 mn  
Difficulté   
Budget : moyen

Une création d'Olivier Foulon, restaurant **Juste à Côté** à Saint Romain de Colbosq (76)

## Ingrédients (pour 4 personnes)

12 noix de coquilles Saint-Jacques  
de Normandie  
150 g de câpres  
180 g de beurre fermier  
2 citrons jaunes bio  
30 g de sucre glace  
4 tranches de pain de campagne  
Sel, poivre du moulin

## Préparation

**Chips de citron.** Préchauffer le four à 50°C. Couper un citron en fines rondelles de 2 mm d'épaisseur (idéalement à la mandoline). Les étaler sur une plaque tapissée de papier sulfurisé et saupoudrer de sucre glace. Enfournier et faire cuire pendant 12 h. (L'idéal étant de les préparer la veille).

Mixer 100 g de câpres avec 100 g de beurre et réserver.  
Couper les tranches de pain de campagne en rectangle. Les faire dorer à la poêle avec le reste de beurre jusqu'à légère coloration. Réserver.  
Réaliser des quartiers de citron en ôtant la peau. Faire sauter les noix de coquilles Saint-Jacques avec le beurre de câpres, et le reste de câpres entières. Dresser 3 noix sur chaque tranche de pain. Alternier au-dessus chips et quartiers de citron. Servir avec le beurre de câpres et câpres entières.

## Coquille Saint-Jacques de Normandie

*Pecten maximus*



La Normandie : 1<sup>ère</sup> région française de pêche de coquille Saint-Jacques. Deux Label Rouge ont été obtenus pour ce précieux coquillage, pêché chaque à la drague, par des bateaux de 10 à 16 m.

| Saisonnalité   | Jan | Fév | Mars | Avr | Mai | Jui | Juili | Aou | Sept | Oct | Nov | Dec |
|----------------|-----|-----|------|-----|-----|-----|-------|-----|------|-----|-----|-----|
| Absent         |     |     |      |     |     |     |       |     |      |     |     |     |
| Basse saison   |     |     |      |     |     |     |       |     |      |     |     |     |
| Moyenne saison |     |     |      |     |     |     |       |     |      |     |     |     |
| Haute saison   |     |     |      |     |     |     |       |     |      |     |     |     |

+ 600 recettes et conseils de préparation !  
+ 50 fiches espèces : poissons, coquillages et crustacés  
[www.normandiefraicheurmer.fr](http://www.normandiefraicheurmer.fr)

Le portail de la Pêche de Normandie !



GROUPEMENT DES  
PÊCHEURS, CRIEES  
ET MAREYEURS  
DE NORMANDIE

