

LE POISSON DE SAISON



Coquille Saint-Jacques

Pecten maximus

En Normandie, première région française de pêche de coquille St-Jacques, deux labels rouge ont été obtenus pour ce précieux coquillages.

Ingrédients pour 4 personnes :

12 noix de coquilles Saint-Jacques
600g de potimarron et 400g de girolles
2 échalotes et huile de noisette
100g de noisettes éclatées
50cl de bouillon de poule
80g de beurre, sel et poivre

Niveau : Facile

Prix : Moyen

Noix de Coquille Saint-Jacques à la plancha

pulpe de potimarron, girolles et noisettes éclatées

Recette d'Arnaud Viel, Restaurant la Renaissance à Argentan (61)

Eplucher et tailler en dés le potimarron. Le cuire dans le bouillon, l'égoutter, l'écraser, ajouter le beurre, assaisonner et réserver au chaud. Couper les pieds des girolles, les laver, éponger et pôler au beurre. Y ajouter les échalotes ciselées, saler et poivrer.

Décoquiller les coquilles, rincer et éponger les noix et cuire à la plancha 1 min. / côté.

Pôler les noisettes éclatées avec un trait d'huile de noisette. Les faire colorer tout doucement et ajouter une pincée de sel.

Dans chaque assiette, faire un emporte pièce de potimarron et poser les noix de Saint-Jacques dessus. Parsemer de girolles et de noisettes, signer d'un trait d'huile de noisette et servir.



GROUPEMENT QUALITE
DES MARINS-PECHEURS,
CRIEES ET MAREYEURS
DE BASSE-NORMANDIE



+ 300
recettes sur
www.nfm.fr



Coquille Saint-Jacques cruë, foie gras poêlé, huile d'olive et citron

Recette de Laurent CESNE, La Marine à Barneville-Carteret (50)

Ingrédients pour 4 personnes :

16 coquilles Saint-Jacques
8 escalopes de foie gras de canard cru de 20g
1 citron confit au sel
2 citrons jaunes
1 botte de ciboulette
huile d'olive fruitée
Fleur de sel



Niveau : Moyen

Prix : Elevé

Prélever la noix des coquilles Saint Jacques. Conserver les coquilles supérieures sur lesquelles on dressera le carpaccio de Saint Jacques, les nettoyer.

Prélever sur le citron confit le zeste et le tailler en fine julienne. Prélever les quartiers du citron jaune. Ciseler finement la ciboulette.

Tailler les noix de Saint Jacques en fines lamelles et les dresser sur les coquilles plates préalablement badigeonnées d'huile d'olive. Parsemer de ciboulette, julienne de citron confit et segments de citron. Arroser d'huile d'olive et poudrer de fleur de sel.

Poêler les tranches de foie gras dans une poêle anti adhésive. Saler, poivrer et disposer les escalopes de foie gras sur les rosaces de Saint-Jacques.

Poudrer de fleur de sel le foie gras et arroser l'ensemble d'un trait de jus de citron.

Retrouvez...
sur france bleu

... et sur www.nfm.fr

**LE POISSON
DE SAISON
DE REGION**

le 1^{er} jeudi du mois dans
l'émission **Grain de Sel - 10h**



Imprimé avec des encres végétales
sur du papier issu de forêts gérées

