

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 coquillage.

Ingrédients pour 4 personnes :

12 coquilles Saint-Jacques	Cannelle
4 pommes Boskoop	80 g de beurre d'Isigny
4 pommes Golden	Coriandre fraîche ou cerfeuil
4 branches de céleri	Niveau : Moyen
Sel de Guérande	Prix : Moyen

St-Jacques Caramel de Jus de Pomme et Cannelle

Recette de Didier ROBIN, Château La Chenevière à Port en Bessin

Couper le céleri en biseau et le cuire dans l'eau bouillante.

Tailler la moitié des pommes en julienne et passer l'autre moitié en centrifugeuse. Faire réduire le jus de pomme obtenu, de façon à obtenir un caramel.

Ajouter la noisette de beurre, la cannelle et laisser reposer.

Décortiquer et laver les noix, puis les égoutter. Les faire revenir dans une poêle.

Déposer le sifflet de céleri au centre de l'assiette et les noix autour. Ajouter la julienne de pomme "en pluie" et napper de caramel. Ajouter une petite pincée de sel de Guérande et quelques herbes fraîches.



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



+ 450
recettes sur
www.nfm.fr



Coquille Saint-Jacques rougail et massalé doux

Recette de Didier Robin, Château La Chenetière à Port en Bessin

Ingrédients pour 4 personnes :

12 coquilles Saint Jacques
100 g d'échalotes
100 g de tomates
100 g de câpres
Massalé doux
1 dl d'huile d'olive
20 g de concentré de tomates
50 g d'herbes fraîches : persil, coriandre
et cerfeuil
1 cl de vinaigre balsamique (à faire réduire)
Fleur de sel
Poivre



Niveau : Facile

Prix : Moyen

Ouvrir et nettoyer les Saint Jacques. Garder le corail attaché à la noix.

Ciseler les échalotes, tailler en petits dés les tomates et hâcher les herbes fraîches.

Rougail : Faire revenir les échalotes puis ajouter les tomates ainsi que les câpres. Ajouter l'huile d'olive pour détendre le tout ainsi que le concentré de tomates.

Cuire les noix de St-Jacques à l'huile d'olive dans une poêle, 1 min. sur chaque face.

Dressage : Déposer en fond d'assiette le rougail en faisant des petits zig zag.

Mettre les noix dessus et saupoudrer de massalé. Finir avec un petit filet de vinaigre de balsamique, préalablement réduit à petit feu, de la fleur de sel et les herbes fraîches.

**Retrouvez...
sur france bleu**

**LE POISSON
DE SAISON**

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



... et sur www.nfm.fr



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

