



NORMANDIE

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

**NOIX DE COQUILLE SAINT-JACQUES  
SNACKÉES À LA PATATE DOUCE  
ET CHIPS DE PANCETTA**



Suivez la pêche française



00 : 30

Coquille Saint-Jacques . *Pecten maximus*

### ... LE JALON DE LA PÊCHE NORMANDE !

La coquille Saint-Jacques 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, elle fait l'objet d'une pêche exemplaire (quotas, taille réglementaire de captures (11 cm en Manche Ouest - 10,2 en Manche Ouest) ; De quoi assurer l'avenir de ses pêcheurs, et continuer de régaler les gourmands pour longtemps !

### INGRÉDIENTS (4 PERS.)

- 12 coquilles Saint-Jacques de Normandie
- 1 patate douce (environ 700 g)
- le zeste d'une orange râpé
- 12 tranches fines de pancetta
- 20 grs de beurre
- 3 cuill. à soupe de crème fraîche
- Poivre du moulin
- Sel

### PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200°C. Mettre les tranches de pancetta sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, puis enfourner 8 à 10 min jusqu'à ce qu'elles deviennent croustillantes. Réserver les chips.
2. Peler la patate douce et la couper en cubes. Plonger dans une casserole d'eau bouillante et faire cuire pendant 20 min. Egoutter et écraser au presse-purée dans un saladier, puis y ajouter le beurre, la crème, la moitié du zeste d'orange, le sel et le poivre.
3. Snacker au beurre dans une poêle bien chaude les noix de coquilles Saint-Jacques environ 1 à 2 minutes de chaque côté. Saler et poivrer. Déposer un peu de purée de patate douce sur chaque chips de pancetta, puis surmonter d'une noix et un peu de zeste. Servir sans attendre.



### A TABLE !

#### Optez pour la simplicité !

Cuite ou crue, la coquille Saint-Jacques est encore meilleure dans son plus simple appareil, aussi, limitez les ingrédients ou les cuissons trop longues. Extra fraîche, essayez la en carpaccio, avec un zeste de citron vert, huile d'olive et fleur de sel. Si vous la préférez cuite, soyez bref ! Un simple aller/retour à la poêle ou à la plancha suffit. Sa chair doit rester nacrée à l'intérieur. Associations : champignons (cèpes, girolles), endives, céleri, courges.



Retrouvez plus de 600 recettes et conseils de préparation sur [www.nfm.fr](http://www.nfm.fr)

