



nfm  
NORMANDIE  
FRAICHEUR MER  
Pour une pêche responsable



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

# Coquille Saint-Jacques à la dieppoise



  
PAVILLON FRANCE

La marque des produits  
de la pêche française

# Coquille Saint-Jacques à la dieppoise

Recette à préparer en 40 minutes

Difficulté : 

Budget : Moyen

## Ingrédients pour 4 pers. :

12 coquilles Saint-Jacques de Normandie  
1 l de moules  
150 g de crevettes roses décortiquées  
150 g de champignons de Paris  
1 échalote  
le jus d'un citron  
30 cl de fumet de poisson  
30 cl de crème fraîche d'Isigny  
120 g de beurre d'Isigny  
10 cl de vin blanc sec  
sel et poivre blanc

## Préparation :

Décortiquer les Saint-Jacques, émincer l'échalote et ciseler la coriandre.

Cuire les moules à feu vif avec le vin, l'échalote émincée et 1 pincée de poivre. Les retirer une fois ouvertes, les décortiquer et filtrer le jus de cuisson.

Couper les champignons en lamelles, les faire suer 10 min à couvert dans une petite casserole avec la moitié du jus de citron et 20 g de beurre. Les égoutter.

Mélanger le jus de cuisson des champignons, 20 cl du jus de cuisson des moules et le fumet de poisson. Y plonger les noix de St-Jacques, porter à frémissement pendant 3 minutes puis les égoutter.

Faire réduire le liquide de cuisson d'un quart, ajouter la crème fraîche et laisser réduire à nouveau de moitié. Hors du feu, incorporer au fouet le reste du beurre et un filet de jus de citron. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Préchauffer le four à 210°C (th 7). Répartir les noix de Saint-Jacques, les moules, les crevettes, et les champignons dans 4 coquilles creuses soigneusement nettoyées. Les napper largement de sauce puis les enfourner 3-4 min. Servir aussitôt.

## Coquille Saint-Jacques



### Pecten maximus

La Normandie est la 1<sup>ère</sup> région française de pêche de coquille St-Jacques. Trois labels rouges y ont été obtenus pour ce précieux coquillage, pêché chaque jour à la drague, par des bateaux de 10 à 16 m.

Saisonnalité : Jan Feb Mar Avr Mai Jun Jul Aou Sept Oct Nov Dec

Absent Basse saison Moyenne saison Haute saison



GROUPEMENT QUALITE  
DES MARINS-PÊCHEURS  
CRIEES ET MAREYEURS  
DE BASSE-NORMANDIE  
02 31 51 21 53 - [lettre@nfm.fr](mailto:lettre@nfm.fr)



+ 600 recettes et conseils préparation !  
+ 50 fiches espèces : poissons, coquillages et crustacés

[www.normandiefraicheurmer.fr](http://www.normandiefraicheurmer.fr)

Le portail de la Pêche de Normandie !

