



COQUILLE SAINT JACQUES DE NORMANDIE ENTIERE ET FRAICHE, LA GARANTIE DE QUALITÉ

Aujourd'hui, la coquille Saint Jacques de Normandie est entrée dans ce cercle très fermé des produits Label Rouge : une grande première pour un produit de la pêche, non transformé. Acheter une coquille Saint-Jacques entière et fraîche Label Rouge, c'est acquérir la garantie officielle d'un produit au goût et aux saveurs de qualité supérieure.

La coquille Saint-Jacques se pêche au moyen de dragues, sorte de sacs métalliques précédés d'une barre de dents ou râteau ayant pour effet de la désensabler. Cette pêche devient difficile voire dangereuse lorsque les conditions climatiques sont défavorables. La coquille Saint-Jacques se fait alors plus rare sur les étals : son cours augmente. Ce mécanisme de fluctuation montre tout simplement que la coquille Saint-Jacques entière est un produit de la pêche frais, non stocké.

“ Le Label Rouge est à l'agroalimentaire ce que la Légion d'honneur est aux hommes et aux femmes d'exception : une distinction de qualité officielle. ”

POUR 4 PERSONNES

Noix de St Jacques

Par Didier ROBIN
Château la Chenevière
à Port en Bessin

au Kaki gosse carottes de créances et coings confits

12 noix de coquilles Saint Jacques
de Normandie Label Rouge,
vinaigre balsamique sirupeux
Kari Gosse, fleur de sel

Coings confits :

3 coings, 100 g de glucose
100 g de sucre, 50 g de miel
8 g de gingembre râpé
½ jus de citron, sel

Carottes de Créances au sirop :
240 g de carottes en petits bâtonnets de 3 cm
½ l d'eau, 100 g de sucre
120 g de glucose, 1 feuille de laurier
½ citron



Ouvrir et nettoyer les coquilles Saint Jacques. Réserver au frais.

Carottes de Créances au sirop :

Dans une casserole, ajouter l'eau, le sucre, le glucose, le laurier et le ½ citron pressé puis porter à ébullition et verser le sirop chaud sur les bâtonnets de carottes, disposer dans un récipient, puis couvrir.

Coings confits :

Peler, puis couper en quartiers et épépiner les coings. Disposer les quartiers de coings dans un sautoir avec le glucose, le sucre, le miel, le gingembre, le jus de citron et assaisonner de sel.

Cuire à couvert au four à 180° pendant 10 à 15 mn. Ils doivent être fondants.

Poêler et assaisonner de Kari Gosse les noix de Saint Jacques à l'huile d'olive 1 mn de chaque côté, puis les retirer.

Retirer les bâtonnets de carotte du sirop, puis les saisir 1 mn dans la même poêle que les Saint Jacques.

Dressage : Déposer en fond d'assiette les quartiers de coing, les bâtonnets de carottes puis les noix de Saint Jacques. Finir avec un petit filet de vinaigre balsamique sirupeux, fleur de sel et herbes fraîches.



CHÂTEAU LA CHENEVIÈRE - ESCURES - COMMES - 14520 PORT EN BESSIN
TEL 02 31 51 25 25 - FAX 02 31 51 25 20 - cheneviere@lacheneviere.fr - www.lacheneviere.fr

POUR 4 PERSONNES

Noix de St Jacques

Par Didier ROBIN
Château la Chenevière
à Port en Bessin

en espuma de céleri et mangue

12 noix de coquilles Saint Jacques
de Normandie Label Rouge
75 g d'échalotes émincées,
100 g de céleri rave en brunoise,
50 g de pommes de terre charlotte en rondelles,
25 cl de Coteaux du Layon,
15 cl de fumé de poisson,
100 g de mangue en brunoise
250 g de crème liquide
fleur de sel, poivre,
saté



Ouvrir et nettoyer les coquilles Saint Jacques. Réserver au frais.

Velouté d'espuma : Cuire la brunoise de mangue avec un peu d'eau puis à couvert 15 mn. Faire suer les échalotes puis ajouter le céleri, les pommes de terre Charlotte, mouiller le tout avec le vin blanc et le fumé de poisson, laisser cuire à couvert 30 mn. Après la cuisson, ajouter la crème et la compote de mangue puis porter à ébullition 5 mn. Passer le tout au mixer à potage, puis verser ce velouté dans un isi thermo whip (siphon à chantilly) avec deux cartouches. Poêler, assaisonner de saté les noix de Saint Jacques une minute de chaque côté.

Dressage : Déposer l'espuma de céleri et mangue en fond d'assiette puis les noix au centre, parsemer d'herbes fraîches et fleur de sel.

CHÂTEAU LA CHENEVIÈRE

ESCURES - COMMES - 14520 PORT EN BESSIN - TEL 02 31 51 25 25 - FAX 02 31 51 25 20
cheneviere@lacheneviere.fr - www.lacheneviere.fr

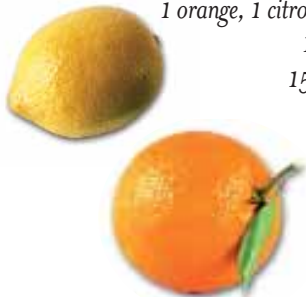
POUR 4 PERSONNES

Noix de St Jacques

Par Denis LECLERC
du Manoir de la Drôme à Balleroy

et carottes citronnées

12 pièces de coquilles Saint Jacques de Normandie
Label Rouge, 1 pamplemousse rose,
1 orange, 1 citron, 2 échalotes,
10 cl de crème,
150 g de beurre,
sel, poivre,
huile d'olive



Râper le zeste d'un demi pamplemousse, d'une demi orange et d'un demi citron. Faire le jus de ces 3 agrumes et réserver. Ciselez les échalotes, faire suer avec une noix de beurre légèrement colorée, ajouter les zestes et le jus. Faire réduire de moitié, ajouter la crème, réduire d'un quart et monter au beurre à l'aide d'un mixeur. Rectifier assaisonnement. Dans une poêle bien chaude mettre une cuillère d'huile d'olive et saisir les noix de Saint Jacques bien caramélisées d'un côté.

Dresser les Saint Jacques sur le beurre d'agrumes, servir bien chaud et décorer d'un segment d'agrumes et de cerfeuil.

MANOIR DE LA DRÔME

129 RUE DES FORGES - 14490 BALLEROY - TEL 02 31 21 60 94 - FAX 02 31 21 88 67

POUR 4 PERSONNES

Coquilles St Jacques rôties

Par Huguette Germain du Restaurant
La Trinquette à Grandcamp-Maisy

aux tagliatelles de légumes,
jus de homard aux épices orientales



4 coquilles Saint Jacques de Normandie
Label Rouge, 2 carottes, 1 poireau,
1 courgette spaghetti, 1/2 homard de nos côtes,
8 cl de Cognac, 10 cl de vin blanc sec
5 échalotes cuises de poulet, 1/2 tête d'ail
1 oignon, 1 fenouil, 2 branches de thym,
2 tomates bien mûres, 60 g de beurre doux,
10 cl d'huile d'olive, 30 g de gingembre frais,
20 cl de Mirin,
10 g d'épices orientales :
(curcuma, safran, clou de girofle, cumin,
vanille, cardamome verte, poivre du
Sichuan, poivre de Penja)



Décoquiller les coquilles Saint-Jacques et bien les nettoyer puis les réserver au grand froid. Ensuite éplucher puis laver les légumes et les tailler à l'aide d'une mandoline en tagliatelles et les pocher à l'anglaise dans une eau bouillante bien salée et les glacer aussitôt, réserver.

Pour le jus de homard : prendre un demi homard et le concasser en petits morceaux puis le faire revenir dans l'huile d'olive sans coloration, ajouter les échalotes, l'oignon, l'ail et le fenouil, laisser suer quelques minutes puis ajouter le beurre et déglacer au cognac sans flamber, réduire à sec puis déglacer à nouveau au vin blanc et réduire. Ajouter de l'eau à hauteur, le thym et les tomates et cuire environ 3/4 d'heure à feu doux. Passer au chinois étamine et réduire à demi glace. Prendre un oignon et l'émincer finement puis le suer à l'huile d'olive avec le gingembre qui aura été coupé en petits morceaux au préalable, ajouter le mélange d'épices et déglacer au Mirin. Verser la demi glace de homard et laisser infuser à feu doux un quart d'heure.

Passer de nouveau la sauce au chinois étamine et réserver au chaud. Poêler les Saint-Jacques au beurre et réchauffer les tagliatelles de légumes avec une noix de beurre puis ensuite dresser le tout harmonieusement et napper d'un cordon de sauce. Servir et déguster sans plus attendre.

RESTAURANT LA TRINQUETTE

7 RUE JONCAL - 14450 GRANDCAMP-MAISY - TEL 02 31 22 64 90 - 02 31 22 60 80
E-mail : huguette.germain@restaurant-la-trinquette.com - www.restaurant-la-trinquette.com

POUR 4 PERSONNES

Poêlée de Coquilles St Jacques

Par André Maillot
du Bistrot d'à Côté à Port en Bessin

à la mandarine

16 noix de coquilles Saint Jacques
de Normandie Label Rouge,
2 mandarines, 20 g de beurre,
+ 50 g, sel, poivre
du moulin



Peler à vif les mandarines et prélever les segments, récupérer le jus des mandarines. Saisir les coquilles Saint Jacques dans 20 grammes de beurre, saler et poivrer. Dès que les noix des coquilles Saint Jacques sont colorées des deux côtés, les débarrasser et les maintenir au chaud. Déglacer la poêle avec le jus des mandarines et porter à ébullition. Ensuite monter avec 50 grammes de beurre sur le coin de feu, rectifier l'assaisonnement.

Dressage : 4 noix de coquilles Saint Jacques par assiette napper de sauce, et décorer avec les segments de mandarine.

LE BISTROT D'À CÔTÉ

12 RUE MICHEL LEFOURNIER - 14520 PORT EN BESSIN - TÉL : 02 31 51 79 12 - FAX : 02 31 22 71 34

E-mail : le.bistrot@barque-bleue.fr - www.barque-bleue.fr

POUR 4 PERSONNES

Tartare de St Jacques

Par Samuel Lorient
de l'Hostellerie de Tourgeville

écrasé de Panais et matignon
de topinambour croquant

2 kg de coquilles (3 noix/personne)
Saint Jacques de Normandie Label Rouge,
4 pommes granny, 1 racine de panais 160 g,
passés au tamis, 120 ml de cidre,
100 g de topinambour, 2 c. à soupe de
vinaigre de cidre, 4 échalotes,
60 ml d'huile de pépin de raisins,
sel, poivre, coriandre moulue,
safran, huile d'olive

Décoquiller les coquilles Saint Jacques et ne garder que les noix. Couper en dés et assaisonner avec sel, poivre et coriandre. Réserver de côté au frais. Eplucher le panais et le couper en morceaux. Faire cuire dans une casserole d'eau salée et ajouter une pincée de safran puis égoutter. Passer au tamis et débarrasser dans une calotte au frais. Enlever la peau du topinambour et le tailler en petits cubes (Matignon). Poêler à l'huile d'olive de manière à ce qu'il reste croquant. Mélanger au panais puis réserver. Passer les pommes à la centrifugeuse, faire réduire au 3/4 le jus avec le cidre. Emulsionner avec un mixeur en incorporant l'huile de pépins de raisins et le vinaigre de cidre. Assaisonner et garder au frigo. Dresser l'assiette.

HOSTELLERIE DE TOURGEVILLE

13 CHEMIN DE L'ORGUEIL - 14800 TOURGEVILLE - TÉL : 02 31 14 48 68 - FAX : 02 31 14 48 69

E-mail : hostellerie@hotel-de-tourgeville.com - www.hostellerie-de-tourgeville.fr

POUR 4 PERSONNES

Escalopes de Coquilles St Jacques

Par Yannick Yon
du P'tit Bistrot à Bayeux

rôties à la clémentine
sur une mini tartelettes de carottes



1 clémentine bien mûre,
4 belles noix de coquilles Saint Jacques
de Normandie Label Rouge,
100 g de carottes,
1 pâte brisée,
sel, poivre,
1 cuillère de crème,
1 cuillère d'huile d'olive,
1 branche de cerfeuil



Éplucher et cuire les carottes à l'eau pendant 30 minutes. Avec un emporte-pièce, faire huit fonds de tartelettes puis les cuire. Egoutter les carottes et les couper en fines rondelles puis les mixer en purée avec sel, poivre et cuillère de crème. Huiler une plaque avec les 4 noix de coquilles Jacques escalopées en deux, saler poivrer et peler les segments de clémentine à vif. Poser les segments de clémentine sur chaque Saint Jacques puis enfourner à 220 voir 230 ° pendant deux minutes.



Dressage : Mettre sur un plateau de présentation huit fonds de tartelette cuits puis les garnir de purée de carotte tiède. Poser la 1/2 Saint Jacques avec son segment sur la purée et finir avec une feuille de cerfeuil.

LE P'TIT BISTROT

2 RUE DU BIENVENU - 14400 BAYEUX - TEL 02 31 51 85 40