



## Tartare de coquilles Saint-Jacques, passion et pop-corn au curry

### Ingrédients pour 6 personnes

- 18 noix de coquille Saint-Jacques
- 1 échalote
- ½ citron vert
- 2 fruits de la passion
- 1 jaune d'œuf
- 50 g de maïs à pop-corn
- Huile d'olive, huile de pépin de raisin, moutarde, curry, herbes aromatiques

### Progression

Ciseler l'échalote, tailler les coquilles en tartare, ajouter le jus du citron vert, un trait d'huile d'olive, mariner 10 min. Réaliser une mayonnaise avec le jaune d'œuf, la moutarde, l'huile de pépin de raisin, ajouter le fruit de la passion. Chauffer le maïs avec un peu d'huile et de curry, faire éclater. Dans l'assiette, disposer le tartare, un trait de mayonnaise, décorer avec les herbes, ajouter le pop-corn.

**Frédéric Mentec**

Chef à domicile – 14160 Dives-sur-Mer – Tél. : 06 21 64 24 12



## Croustillant de coquilles Saint-Jacques au basilic, champignons du moment, écume de parmesan

### Ingrédients pour 4 personnes

- 12 noix de coquille Saint-Jacques
- 50 g de parmesan
- 200 g de champignons
- 10 cl de fond blanc
- 4 cl d'huile d'olive
- 20 cl de crème liquide
- 4 feuilles de brick
- Basilic, beurre

### Progression

Mixer le basilic avec l'huile d'olive et badigeonner avec un pinceau les feuilles de brick. Assaisonner les coquilles et les rouler dans les feuilles de brick. Sauter les croustillants dans une poêle. Nettoyer les champignons, tailler et sauter au beurre. Fondre le parmesan avec le fond blanc, crémier, mixer, filtrer et mettre en siphon. Dans l'assiette, disposer le croustillant coupé en deux, ajouter les champignons, l'écume de parmesan et un filet d'huile d'olive.

**Frédéric Mentec**

Chef à domicile – 14160 Dives-sur-Mer – Tél. : 06 21 64 24 12



## **Coquilles Saint-Jacques, confit d'oignons de Roscoff, sauce au cidre**

### **Ingrédients pour 4 personnes**

- 16 noix de coquille Saint-Jacques
- 3 oignons de Roscoff
- 2 pommes granny smith
- 75 cl de cidre doux
- 2 morceaux de sucre roux
- Jus de veau lié, huile, beurre

### **Progression**

Eplucher et ciseler les oignons, tailler une pomme en brunoise. Suer à l'huile et au beurre les oignons, la pomme, ajouter la moitié du cidre, assaisonner, confire doucement à feu doux. Réduire l'autre moitié du cidre avec le sucre jusqu'à glace, ajouter le fond de veau, assaisonner, monter au beurre. Sauter au beurre et à l'huile, les coquilles 2 min de chaque côté. Tailler l'autre pomme en julienne. Dresser le confit d'oignon dans l'assiette, la sauce autour, les coquilles et décorer avec la julienne de pomme.

**Thierry Bossey**

La Crémaillère – 14470 Courseulles-sur-Mer – Tél. : 02 31 37 46 73

## **Carpaccio de coquilles Saint-Jacques à la vinaigrette de mangue**

### **Ingrédients pour 4 personnes**

- 12 noix de coquilles Saint-Jacques
- 1 mangue
- 1 cuillère à soupe de sauce soja sucrée
- 1 cuillère à soupe d'huile de sésame
- 1 citron vert
- 1 citron jaune
- 1 cuillère à café de piment d'Espelette
- 2 gousses d'ail
- 12 feuilles de coriandre fraîches
- Mâche

### **Progression**

Mixer les zestes et le jus des citrons, la sauce soja, l'huile de sésame, le piment, assaisonner, jusqu'à obtention d'une sauce épaisse. Tailler les Saint-Jacques en fines lamelles, disposer dans les coquilles en corolle, déposer la vinaigrette en cordon pour figurer le corail, poser 3 coquilles par assiette avec un peu de salade au centre.

**Sylvie Ozanne**

La Maison Bleue – 14470 Courseulles-sur-Mer – Tél. : 02 31 37 45 48



## Coquilles Saint-Jacques comme un pot au feu au cidre, ravioles d'automne

### Ingrédients pour 4 personnes

- 12 noix de coquille Saint-Jacques
- 1 l de cidre doux
- 100 g de carotte
- 100 g de poireau
- 100 g de navet
- 1 oignon
- 12 feuilles de pâte à raviole
- 1 jaune d'œuf
- 20 g de noisette
- 1 pomme
- 50 g de châtaigne
- 10 g de parmesan râpé
- 20 g de parmesan
- Bouquet garni, bardes de coquilles Saint-Jacques

### Progression

Eplucher, tailler les légumes et cuire comme un pot au feu dans le cidre avec les barbes taillées finement.

Tailler en brunoise les châtaignes et la pomme, râper les noisettes, mélanger avec le parmesan et lier au mascarpone.

Etaler la pâte à raviole, disposer le mélange pomme/châtaigne, badigeonner de jaune d'œuf battu, refermer la raviole.

Pocher les ravioles et les coquilles dans le bouillon de pot au feu.

Disposer dans l'assiette les légumes, les ravioles, les coquilles, verser du bouillon dessus.

**Frédéric Mentec**

Chef à domicile – 14160 Dives-sur-Mer – Tél. : 06 21 64 24 12



## Coquilles Saint-Jacques snackées, fondue endives/pommes au cidre

### Ingrédients pour 4 personnes

- 12 coquilles Saint-Jacques
- 3 endives
- 1 pomme granny smith
- 1 citron
- 30 cl de cidre
- 1 orange
- 20 g de beurre

### Progression

Ouvrir les coquilles Saint-Jacques en laissant la noix attachée à la coquille plate, nettoyer et sécher.

Emincer les endives, tailler la pomme en brunoise. Etuver les endives au beurre à couvert, ajouter le zeste et le jus de l'orange et du citron, le cidre, la pomme, laisser compoter. Snacker la coquille, assaisonner à la fleur de sel.

Poser 3 coquilles par assiette, la fondue autour de la noix.

**Christophe Maheust**

Hôtel de Paris – 14470 Courseulles-sur-Mer – Tél. : 02 31 37 45 07



## Ravioles d'huître au curry madras

### Ingrédients pour 4 personnes

- 24 huîtres n° 2
- 2 poireaux
- 4 feuilles de galette de riz
- 1 cuillère à café de curry madras
- 1 cuillère à café de baies roses
- 50 g de beurre

### Progression

Décoquiller les huîtres, récupérer l'eau dans une petite casserole, égoutter les huîtres sur un linge propre. Passer chaque feuille de riz sous un filet d'eau et poser sur un linge humide jusqu'à ce que la feuille ramollisse. Couper chaque feuille de riz en 6 et emballer chaque huître pour obtenir une raviolle. Tailler les blancs de poireau en julienne, étuver dans une casserole à couvert avec un peu de beurre, une cuillère à soupe d'eau, assaisonner. Porter l'eau des huîtres à ébullition avec le curry madras, les baies roses, le beurre, retirer aussitôt du feu. Cuire les ravioles d'huître à la vapeur 4 min. Disposer dans l'assiette l'étuvée de poireau, 6 ravioles, napper de sauce.

**Frédéric Mentec**

Chef à domicile – 14160 Dives-sur-Mer – Tél. : 06 21 64 24 12



## Coquilles Saint-Jacques sautées, purée beaujolaise, beurre de raisin

### Ingrédients pour 4 personnes

- 16 coquilles Saint-Jacques
- 4 pommes de terre
- 20 cl de beaujolais
- 25 cl de fond de veau
- 1 cuillère à soupe de sucre de canne
- 1 oignon
- 4 échalotes
- 2 feuilles d'estragon
- 1 gousse de vanille
- 1 grappe de raisin blanc
- 250 g de beurre d'Isigny

### Progression

Dans une casserole, chauffer le beaujolais, le fond de veau, la gousse fendue en deux, le sucre, l'oignon, réduire de moitié. Cuire les pommes de terre à la vapeur, éplucher, écraser à la fourchette, dessécher doucement dans une casserole, ajouter 50 g de beurre, l'oignon cuit haché, la réduction de beaujolais passée au chinois, assaisonner. Ciseler les échalotes, sauter au beurre avec l'estragon, les grains de raisin, réduire à sec, mixer, passer au chinois, monter au beurre et émulsionner au mixer plongeur. Sauter au beurre les coquilles 2 min de chaque côté. A l'aide d'un cercle, disposer la purée, un peu de beurre et les coquilles.

**Marcel Goareguer**

Le Bistrot du Port – 14470 Courseulles-sur-Mer – Tél. : 02 31 97 26 02



## Coquilles Saint-Jacques et soubressade en enveloppe croustillante, citron caviar et blé fumé

### Ingrédients pour 4 personnes

- 16 noix de coquille Saint-Jacques
- 250 g de soubressade
- 8 feuilles de pâte à ouarka
- 200 g de beurre clarifié
- 1 citron caviar
- 100 g de blé fumé
- 1 jus de yuzu
- 25 cl d'huile d'argan

### Progression

Cuire le blé fumé 8 min à ébullition dans 2 volumes d'eau salée.

Doubler les feuilles de pâte à ouarka, badigeonner de beurre clarifié avec un pinceau, poser les noix sur la tranche en alternant de soubressade de même épaisseur et rouler comme pour faire un nem.

Saisir à la poêle et terminer la cuisson 6 min à 180°.

Assaisonner le blé fumé au yuzu et l'huile d'argan, poser en éclat dans l'assiette, scier le croustillant dans la longueur, poser dans l'assiette, ajouter le citron caviar dessus.

**Anthony Vallette**

L'As de Trèfle – 14990 Bernières-sur-Mer – Tél. : 02 31 97 22 60



## Chaud-froid de coquilles Saint-Jacques au coing

### Ingrédients pour 4 personnes

- 4 coquilles Saint-Jacques
- 200 g de coing
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 20 cl d'huile de pépins de raisin
- 50 cl de fond de volaille
- Sucre

### Progression

Eplucher les coings, cuire 1 h dans un sirop léger d'eau et de sucre, presser entre les mains pour récupérer la pulpe.

Rôtir les coquilles entières 10 min à 200 °, retirer les noix, rincer, disposer sur une grille.

Mixer la pulpe et le corail, passer au chinois.

Réduire le fond de volaille jusqu'à consistance sirupeuse.

Réaliser la mayonnaise avec le jaune d'œuf, la moutarde, l'huile de pépins de raisin, incorporer la pulpe de coing au corail, le fond de volaille réduit, napper les coquilles de cette sauce et laisser prendre au frais.

Déposer chaque noix sur un fond de pâte brisée et servir.

**Ludovic Desmoulin**

Les Pieds sous la Table – 14470 Revières – Tél. : 07 71 66 48 11