



Coquilles Saint-Jacques dans sa coque, beurre d'agrume

Ingrédients pour 4 personnes

- 12 coquilles Saint-Jacques
- 10 g de gingembre
- 1 citron vert
- 200 g de beurre
- 20 cl de jus d'orange
- 1 badiane
- 10 cl de crème liquide
- Citronnelle

Progression

Ouvrir les coquilles, les nettoyer et conserver la noix attachée à la coquille creuse.

Tailler finement le gingembre, zester un peu de citron vert, mélanger à 100 g de beurre.

Dans une casserole, réduire le jus d'orange avec un peu de zeste de citron vert et la badiane, retirer du feu et monter avec le reste de beurre.

Monter la crème en chantilly, ajouter de la citronnelle finement ciselée, réserver en poche.

Badigeonner de beurre de gingembre la noix de Saint-Jacques, cuire à la plancha ou dans une poêle côté noix, ajouter de la sauce dans la coquille et une pointe de crème citronnelle.

Frédéric Mentec

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



Coquilles Saint-Jacques en croute de pomme de terre

Ingrédients pour 4 personnes

- 12 noix de coquille Saint-Jacques
- 1 pomme de terre
- 100 g de champignons
- 1 gousse d'ail
- 100 g de céleri
- Beurre, huile de truffe

Progression

Cuire la pomme de terre à l'eau, mettre en purée, l'étaler très finement sur un papier cuisson et sécher au four 1 h à 100°.

Laver les champignons, tailler et sauter au beurre avec une gousse d'ail.

Eplucher et laver le céleri, tailler grossièrement et cuire à l'eau salée, mettre en purée, ajouter 10 g de beurre et de l'huile de truffe.

Paner le tour des Saint-Jacques de flocons de pomme de terre, sauter à la poêle dans un beurre moussé.

Dans l'assiette, disposer les champignons, la purée de céleri et 3 Saint-Jacques.

Frédéric Mentec

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



Risotto crémeux de Saint-Jacques et huîtres aux algues

Ingrédients pour 4 personnes

- 12 noix de coquille Saint-Jacques
- 16 huîtres n°3
- 2 blancs de poireau
- 4 échalotes
- 45 cl de vin blanc
- 200 g de riz arborio
- 100 g de crème fraîche
- Piment d'Espelette, beurre, thym, laurier, algues, parmesan

Progression

Ciseler un blanc de poireau et 2 échalotes, mettre dans une casserole, ajouter 25 cl de vin blanc, 50 cl d'eau, un branche de thym, une feuille de laurier, du sel, du piment d'Espelette, porter à ébullition, laisser infuser 20 min, passer au chinois.

Couper les Saint-Jacques en 4.

Ouvrir les huîtres, réserver le jus, décoquiller, mettre les Saint-Jacques et le court bouillon dans une casserole, porter à ébullition, retirer, faire la même chose avec les huîtres en ajoutant le jus d'huître, couper en deux.

Emincer finement le blanc de poireau et les 2 échalotes, suer au beurre dans une casserole, ajouter le riz et le nacrer, ajouter 20 cl de vin blanc, laisse évaporer l'alcool, cuire le risotto avec le court bouillon. En fin de cuisson, ajouter la crème fraîche et les algues taillées, puis les Saint-Jacques, les huîtres et du parmesan râpé.

Thierry Bossey

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



Sucettes de Saint-Jacques au yuzu et chantilly d'eau de mer

Ingrédients pour 4 personnes

- 3 coquilles Saint-Jacques
- 10 cl de jus de yuzu
- 1 mandarine
- 1 citron vert
- 50 cl d'eau de mer
- 12 g de gélatine
- Piment

Progression

Chauffer l'eau de mer, ajouter la gélatine ramollie, laisser refroidir, monter en chantilly.

Couper les noix en 4, poser dans une plaque, ajouter les zestes du citron vert, le jus, le jus de yuzu et de la mandarine, assaisonner, ajouter un peu de piment et mariner 20 min.

Piquer les Saint-Jacques, rouler dans la chantilly d'eau de mer et c'est prêt.

Karim Lefrançois

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



Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes et passion

Ingrédients pour 4 personnes

- 12 coquilles Saint-Jacques
- 2 cl de pulco agrumes
- 1 citron vert
- 1 citron jaune
- 1 orange
- 1 fruit de la passion
- Piment d'Espelette, vinaigre de passion, huile d'olive

Progression

Couper les Saint-Jacques en 3 ou 4 dans l'épaisseur et dresser sur chaque assiette.

Dans un bol, zester les citron et l'orange, ajouter le pulco, un peu de vinaigre de passion, du fruit de la passion, de l'huile d'olive et émulsionner.

Au pinceau, badigeonner les Saint-Jacques de vinaigrette agrume/passion.

Assaisonner à la fleur de sel et piment d'Espelette.

Mathieu Beuve

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



Beignet d'huître, velouté de potiron

Ingrédients pour 4 personnes

- 12 huîtres n°2
- 300 g de potiron
- 50 cl de fond blanc
- ½ oignon rouge
- 20 cl de crème liquide
- 50 g de farine
- 10 cl de Perrier
- 10c de cidre
- 50 g de chapelure
- 1 citron vert
- Huile de friture, fleur de sel

Progression

Ouvrir les huîtres, décoquiller et sécher sur un papier absorbant. Tailler le potiron en dés, ciseler l'oignon, suer au beurre dans une casserole, ajouter le fond de volaille, cuire, égoutter, mixer et ajouter la crème.

Dans un bol, mélanger au fouet la farine, le Perrier et le cidre. Tremper les huître dans la pâte à beignets, rouler dans la chapelure, plonger dans l'huile bouillante 2 min, égoutter sur du papier absorbant, assaisonner à la fleur de sel et au citron vert. Dans le centre d'une assiette, disposer un peu de velouté puis les beignets autour.

Frédéric Mentec

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



Coquilles Saint-Jacques, crémeux passion et tuile de corail

Ingrédients pour 4 personnes

- 12 coquilles Saint-Jacques
- 2 fruits de la passion
- 260 g de beurre
- 25 g de brioche
- 4 g de fécule de pomme de terre
- 1 jaune d'œuf
- 40 g de panais
- 70 g de lait
- 25 g de corail
- 120 g d'huile d'olive
- 30 g de farine

Progression

Mixer ensemble 1 fruit de la passion, 60 g de beurre pommade, la brioche et la fécule de pomme de terre, assaisonner, étaler sur un papier cuisson, mettre au congélateur, détailler des disques de la taille des noix de coquille Saint-Jacques.

Dans une casserole, faire un sabayon avec 1 fruit de la passion, le jaune d'œuf et hors du feu, monter avec 100 g de beurre.

Eplucher et laver le panais, cuire à l'eau salée, égoutter, mixer avec 100 g de beurre et le lait, assaisonner.

Mixer le corail, l'huile d'olive, la farine et 320 g d'eau, cuire dans une poêle antiadhésive, réserver sur du papier absorbant.

Sauter les Saint-Jacques au beurre 1 min de chaque côté, poser un disque passion dessus, gratiner au gril du four 20 s.

Dans l'assiette, faire un trait de purée, quelques points de crémeux passion, les Saint-Jacques et la tuile de corail.

Frédéric Mentec

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



Coquilles Saint-Jacques au chorizo, écume de pop-corn

Ingrédients pour 4 personnes

- 12 coquilles Saint-Jacques
- 4 tranches de chorizo
- 50 g de maïs à pop-corn
- 20cl de bouillon de volaille
- 20 cl de crème liquide
- 1 oignon rouge
- 10 cl de vinaigre
- 20 g de sucre
- 2 carottes
- Huile de tournesol, curry, beurre

Progression

Tailler les tranches de chorizo en bâtonnets, clouter les coquilles Saint-Jacques.

Souffler le maïs dans un peu d'huile bien chaude, assaisonner au curry, suer au beurre 20 g d'oignon rouge émincé, ajouter le pop-corn, le bouillon, la crème, réduire, mixer, passer au chinois et mettre dans un siphon.

Dans une casserole, mettre le reste de l'oignon ciselé et cuire avec le sucre et le vinaigre.

Tailler les carottes en julienne et étuver au beurre.

Sauter les Saint-Jacques au beurre 2 min de chaque côté.

Dans l'assiette, disposer l'étuvée de carottes au centre, alterner autour le siphon de pop(-corn et les coquilles, décorer avec l'oignon rouge.

Frédéric Mentec

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



Coquilles Saint-Jacques à la feuille de Yuzu, crème de racine, caramel de café

Ingrédients pour 4 personnes

- 12 noix de coquille Saint-Jacques
- 6 feuilles de Yuzu
- 20 cl d'huile de colza
- 500 g de panais, topinambour, héliantis
- 1 l de bouillon de légume
- 1 oignon
- 10 grains de café
- 1 café chaud
- 50 g de sucre roux
- 6 cl de crème liquide
- 6 cl de vin blanc
- 20 g de beurre demi-sel
- Fleur de sel fumée

Progression

Préparer une marinade avec les feuilles de yuzu, l'huile et le sel fumé.

Eplucher, laver et tailler les légumes. Dans une casserole, suer au beurre l'oignon ciselé, déglacer au vin blanc, ajouter les légumes, les grains de café, mouiller avec le bouillon de légume à hauteur, cuire 20 min. Egoutter les légumes, mixer avec la crème et assaisonner, réserver le bouillon.

Fondre le sucre roux dans une casserole, décuire au café.

Mariner les coquilles 2 min et griller dans une poêle fumante 30 sec de chaque côté.

Emulsionner le bouillon de cuisson des légumes.

Dans l'assiette, faire un trait de caramel de café, poser les coquilles, et la crème de racine.

Anthony Vallette

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



Coquilles Saint-Jacques, mousseline de butternut, éclats de noisette

Ingrédients pour 4 personnes

- 16 coquilles Saint-Jacques
- 200 g de butternut
- 40 g de crème liquide
- 10 cl d'huile de pépin de raisin
- 10 cl d'huile de noisette
- 2 cl de vinaigre de cidre
- 30 g de noisettes torréfiées concassées
- 20 g de blanc d'œuf
- 5 cl de Pommeau de Normandie
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- Beurre, huile de tournesol, laurier, thym, oignon

Progression

Garder les bardes de coquille Saint-Jacques, cuire avec 50 cl d'eau, le pommeau, la carotte, la branche de céleri, du thym, du laurier, ½ oignon, réduire de moitié, filtrer.

Laver et tailler le butternut, cuire dans la crème et 30 cl de fumet de coquille, mixer, assaisonner.

Dans un bol, mélanger au fouet 20 g de noisettes concassées, 5 cl d'huile de noisette, le blanc d'œuf, sel, poivre, déposer et étaler une cuillère de l'appareil sur un papier sulfurisé, cuire au four 10 min à 200°.

Dans un bol, mélanger l'huile de pépin de raisin, 5 cl d'huile de noisette, le vinaigre de cidre, 10 g de noisettes concassés.

Assaisonner et sauter les Saint-Jacques au beurre 1 min de chaque côté.

Dans l'assiette, poser une larme de butternut, un trait de vinaigre, les coquilles et la tuile de noisette.

David Lerebourg

Le Poulpe – 14530 Luc-sur-Mer – Tél. : 02 31 97 85 17