



Noix de coquilles Saint-Jacques gratinées au fruit de la passion, écrasé de pommes de terre au lait de coco

Ingrédients pour 4 personnes

- 20 coquilles Saint-Jacques
- 3 fruits de la passion
- 30 g de chapelure
- 180 g de beurre
- 500 g de pommes de terre
- 20 cl de lait de coco
- 2 jaunes d'œuf

Progression

Mélanger 30 g de beurre, la chapelure et un fruit de la passion, étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé et mettre au congélateur.

Eplucher les pommes de terre, cuire à l'eau salée, égoutter, écraser à la fourchette, ajouter le lait de coco et 30 g de beurre, assaisonner.

Mettre les jaunes dans une casserole, ajouter 2 fruits de la passion, chauffer doucement pour obtenir un sabayon, monter avec 100 g de beurre fondu, assaisonner.

Dans une poêle bien chaude, sauter au beurre 1 min de chaque côté. Détailler des disques du même diamètre que la coquille, poser dessus et gratiner 3 min.

Dans l'assiette, disposer un trait de purée, les coquilles et une quenelle de sauce.

Frédéric Mentec

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



Saint-Jacques snackées, salsifis au lard, coleslaw pomme et céleri, jus citron yuzu

Ingrédients pour 4 personnes

- 16 noix de coquille Saint-Jacques
- 8 salsifis
- 8 tranches de lard fines
- ¼ de céleri rave
- 2 pommes granny smith
- ½ citron jaune
- 2 échalotes
- 10 cl de vin blanc
- 5 cl de fumet de poisson
- 5 cl de jus de yuzu
- 40 cl de crème

Progression

Eplucher les salsifis, cuire à l'eau bouillante 10 min, retirer, enrouler chacun d'une tranche de lard, passer au four 10 min à 180°.

Eplucher le céleri, laver les pommes, tailler en julienne, mélanger et citronner.

Tailler finement les échalotes, revenir au beurre dans une casserole jusqu'à coloration, déglacer au vin blanc, mouiller au fumet, réduire de moitié, ajouter le yuzu et la crème liquide, assaisonner.

Assaisonner et sauter les coquilles au beurre 1 min de chaque côté. Dresser dans une assiette creuse, le jus yuzu au fond, 2 salsifis croisés, 4 coquilles, le coleslaw au-dessus.

Fabien Géant

L'Inéluctable – 14530 Luc-sur-Mer – Tél. : 02 31 97 16 62



Noix de Saint-Jacques aux saveurs d'Asie

Ingrédients pour 4 personnes

- 16 coquilles Saint-Jacques avec corail
- 2 gousses d'ail
- 10 cl de sauce soja sucré
- 50 g de beurre
- 1 cuillère à café de crème
- 2 feuilles de nori
- 30 g de sésame noir
- 30 g de sésame doré
- ½ oignon jaune
- 1 citron
- 1 orange
- 600 g de tagliatelles de riz
- Huile de friture

Progression

Retirer le corail des coquilles.

Ciseler finement l'oignon, l'ail et le corail. Mélanger avec 5 cl de soja, le beurre, la crème, rouler en ballotine et réserver au frais. Cuire les tagliatelles de riz 4 min et réserver au chaud.

Tailler les feuilles de nori en julienne et frire quelques secondes.

Mélanger 5 cl de sauce soja, le jus du citron et de l'orange.

Mélanger les sésames, assaisonner et paner les coquilles avec le mélange, sauter au beurre 1 min de chaque côté.

Dans une assiette creuse, déposer les tagliatelles, former au centre un nid de nori frit, poser les coquilles dessus, poser une tranche de beurre de soja sur chaque coquille, ajouter un peu de marinade d'agrumes.

Kenny Bazin

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



Coquilles Saint-Jacques Rossini

Ingrédients pour 4 personnes

- 12 coquilles Saint-Jacques
- 4 escalopes de foie gras
- 20 g de brisures de truffe
- 25 cl de fond de veau
- 5 cl de madère
- 5 cl de cognac
- 100 g de beurre
- Vinaigre balsamique

Progression

Dans une casserole, faire réduire de moitié le cognac et le madère, ajouter le fond de veau, réduire à nouveau de moitié, ajouter les brisures de truffe, monter au beurre avec un fouet et réserver au chaud.

Assaisonner et sauter les escalopes de foie gras 1 min de chaque côté.

Sauter au beurre les coquilles 1 min de chaque côté, assaisonner à la fleur de sel.

Dans l'assiette, poser les coquilles sur les extérieurs, le foie gras au centre, un liseré de sauce et des pointes de balsamique.

Mathieu Beuve

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



Beignets de Saint-Jacques, ketchup Normand

Ingrédients pour 4 personnes

- 20 coquilles Saint-Jacques
- 50 g de farine
- 2 œufs
- 80 g de chapelure
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 250 g de coulis de tomate
- 1 cuillère à café de sel de céleri
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à café de paprika
- 50 g de sucre
- 200 g de pomme
- 5 cl d'huile d'olive
- 4 patates douces
- Huile de friture

Progression

Paner les coquilles en les passant dans la farine, les œufs et la chapelure, réserver au frais.

Eplucher et émincer finement l'oignon et l'ail. Eplucher et tailler la pomme en brunoise. Dans une casserole, revenir à l'huile d'olive l'oignon et l'ail, ajouter le coulis de tomates, les pommes, le sucre, le vinaigre, les épices, cuire quelques minutes, mixer, remettre à mijoter.

Eplucher et tailler des frites de patate douce, frire à l'huile.

Frire les coquilles panées

Dans l'assiette, mettre un trait de ketchup, les coquilles et les frites de patate douce.

Frédéric Mentec

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



Noix de Saint-Jacques au topinambour et huile vierge

Ingrédients pour 4 personnes

- 20 coquilles Saint-Jacques
- 500 g de topinambour
- 100 g de beurre
- 10 cl de crème
- 50 cl de fumet de poisson
- 150 g de pleurotes
- ½ oignon rouge
- Baies roses, persil, basilic, tomates confites, huile de truffe

Progression

Eplucher et cuire le topinambour dans le fumet de poisson, mixer, ajouter le beurre et la crème, assaisonner.

Ciseler l'oignon rouge, le persil, le basilic, les tomates confites, mélanger à l'huile de truffe avec les baies roses.

Nettoyer les pleurotes et sauter au beurre persillé.

Sauter au beurre les coquilles 1 min de chaque côté.

Dans l'assiette, placer un rond de mousseline de topinambour à l'aide d'un cercle, poser dessus les pleurotes puis les coquilles.

Ajouter un filet d'huile vierge.

David Lerebourg

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



Fricassé de Saint-Jacques, boudin on the top, chou-fleur vanillé, beurre pommé

Ingrédients pour 4 personnes

- 12 coquilles Saint-Jacques
- 2 boudins noirs
- 1 chou-fleur
- 1 gousse de vanille
- 250 g de mâche
- 25 cl de jus de pomme
- 250 g de beurre de baratte
- 25 cl d'huile de colza
- 5 cl de balsamique glace
- 10 cl de crème
- 1 pomme granny smith

Progression

Tailler le boudin noir en tranches épaisses, poser sur une plaque et passer au four 5 min à 180°.

Tailler le chou-fleur, cuire à l'eau bouillante salée, égoutter, mixer avec les grains de vanille et la crème, assaisonner.

Dans une casserole, réduire le jus de pomme, monter au beurre et assaisonner.

Mélanger l'huile de colza et le vinaigre balsamique, ajouter la mâche. Tailler la pomme en julienne.

Sauter les coquilles au beurre 1 min de chaque côté.

Dans l'assiette, placer la purée de chou-fleur au centre, la mache assaisonnée dessus puis la julienne de pomme, 4 coquilles autour, une tranche de boudin sur chaque coquille et un filet de beurre pommé

Anthony Vallette

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



Coquilles Saint-Jacques, nem végétarien, écume de carotte au gingembre

Ingrédients pour 4 personnes

- 20 noix de coquilles Saint-Jacques
- ½ concombre
- 3 carottes
- 1 courgette
- 8 feuilles de laitue
- 1 citron
- 1 gousse d'ail
- 20 g de gingembre
- 15 cl de crème
- Beurre, huile d'olive, basilic, coriandre, menthe, pousses de soja

Progression

Tailler en julienne le concombre, la courgette et une carotte, hacher la coriandre, la menthe et le basilic, ajouter les pousses de soja, mélanger, ajouter le jus de citron et saisir légèrement à l'huile d'olive.

Blanchir les feuilles de laitue 20 sec à l'eau bouillante salée, rafraichir à l'eau glacée. Monter les nems avec les feuilles et le mélange de légumes.

Cuire à l'eau deux carottes épluchées, l'ail et le gingembre ciselés, récupérer l'eau infusée, ajouter la crème, passer au chinois et mettre en siphon.

Saisir les coquilles au beurre 1 min de chaque côté.

Chauffer les nems à la vapeur, disposer dans l'assiette coupé en deux, ajouter les coquilles et le siphon de carotte au gingembre.

Frédéric Mentec

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