



Coquilles Saint-Jacques rôties, purée de patate douce, émulsion de citron vert

Ingrédients pour 4 personnes

- 12 coquilles Saint-Jacques
- 800 g de patate douce
- 100 g de beurre
- 20 cl de crème liquide
- 1 citron vert
- 10 cl d'huile d'olive

Progression

Eplucher et tailler les patates douces en morceaux, cuire dans une casserole à l'eau bouillante salée environ 15 min, jusqu'à ce qu'elle soit tendre. Egoutter, mixer avec 60 g de beurre et la crème liquide jusqu'à ce que la purée soit lisse, vérifier l'assaisonnement, réserver au chaud.

Zester le citron, presser le jus, ajouter l'huile d'olive, fouetter vigoureusement pour obtenir une écume, ajouter un peu de sel. Assaisonner les Saint-Jacques, sauter au beurre avec un filet d'huile d'olive 1 min de chaque côté.

Dans l'assiette, déposer un peu de purée au centre, 3 noix dessus et un filet d'émulsion citron vert.

Frédéric Mentec

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



Bonbon de Saint-Jacques, topinambours rôtis, purée de patate douce, chips de panais

Ingrédients pour 4 personnes

- 8 coquilles Saint-Jacques
- 4 feuilles de brick
- 600 g de patate douce
- 15 cl de crème liquide
- 600 g de topinambours
- 2 cuillères à soupe de miel
- 4 panais
- 2 cuillères à soupe d'huile de friture
- Huile d'olive, romarin, ciboulette, 8 petites piques à brochette, beurre

Progression

Laver, brosser les topinambours, couper en morceaux, sauter à la poêle à l'huile d'olive et au romarin 5 min à feu moyen, cuire au four 45 min à 200° en mélangeant de temps en temps, ajouter le miel et la ciboulette en fin de cuisson, assaisonner.

Laver les panais, tailler en tranches fines à la mandoline, mélanger dans un saladier avec 2 cuillères à soupe d'huile de friture, étaler sur une plaque, mettre au four 15 min, sortir, laisser sécher, saler.

Eplucher et tailler les patates douces en morceaux, cuire dans une casserole à l'eau bouillante salée environ 15 min, jusqu'à ce qu'elle soit tendre. Egoutter, passer au presse-purée, ajouter la crème, un peu d'huile d'olive, vérifier l'assaisonnement, réserver au chaud.

Dans chaque feuille de brick, tailler 2 bandes. Couper chaque coquille en deux, piquer les 2 morceaux, enrôler les bandes de feuille de brick autour, coller l'extrémité en humidifiant, mettre un peu de beurre fondu au pinceau, mettre au four sur une plaque à 180° jusqu'à coloration.

Dans l'assiette, mettre un trait de purée, quelques topinambours, 2 bonbons de Saint-Jacques et une chips de panais.

Fabien Géant

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



Saint-Jacques gratinées, beurre aux mille saveurs

Ingrédients pour 4 personnes

- 12 coquilles Saint-Jacques
- 500 g de beurre ½ sel
- 50 g d'échalote
- 1 citron confit
- 150 g de persil plat
- 150 g de coriandre
- 20 g de poivre noir
- 50 g d'harissa fumée
- 1 feuille de nori

Progression

Ramollir le beurre, éplucher et tailler l'échalote, le citron confit, la feuille de nori, laver et équeuter les herbes, concasser le poivre au pilon. Mettre le tout dans un mixer avec l'harissa fumée pour obtenir une texture souple.

Décoquiller les Saint-Jacques, bien nettoyer 4 coquilles bombées, remettre 3 noix dans chaque coquille, verser le beurre dessus, gratiner au four 6 min à 200°, servir.



Coquilles Saint-Jacques panées, sauce tartare coraillée

Ingrédients pour 4 personnes

- 12 coquilles Saint-Jacques
- 125 g de farine de blé
- 100 g de farine de riz
- 1 bière de 33 cl
- 20 g de levure chimique
- 9 g de sel
- 75 g de blanc d'œuf
- 100 g de panure panko
- 1 jaune d'œuf
- 2 cl de vinaigre
- 15 cl d'huile de tournesol
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 3 cornichons
- 1 échalote
- 1 cuillère à soupe de câpres
- Ciboulette, bain de friture, 12 petites piques à brochette

Progression

Dans un batteur, mélanger les deux farines, la bière, la levure chimique, le sel, le blanc d'œuf, laisser reposer 30 min.

Ciseler finement l'échalote, la ciboulette, un peu de corail de Saint-Jacques, hacher les cornichons et les câpres.

Faire une mayonnaise serrée en fouettant le jaune d'œuf, le vinaigre, la moutarde, monter à l'huile d'olive, ajouter les ingrédients.

Enrober les noix de Saint-Jacques de pâte à frire, passer dans la panure panko et frire 2 min à 180°, retirer, piquer chaque noix, servir avec la sauce tartare dans un petit bol.

Mathieu Beuve

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



Ceviche de Saint-Jacques aux agrumes, salade croquante

Ingrédients pour 4 personnes

- 12 coquilles Saint-Jacques
- 2 pamplemousses
- 2 oranges
- 2 citrons verts
- 1 concombre
- 8 radis
- 2 avocats
- 10 cl d'huile d'olive

Progression

Trancher les noix de Saint-Jacques en fines lamelles, placer dans un saladier.

Zester les citrons, presser le jus, ainsi que ceux de l'orange et du pamplemousse, verser les jus et le zeste sur les coquilles, ajouter l'huile d'olive, assaisonner, mariner 30 min au réfrigérateur.

Eplucher et tailler le concombre en petits dés, émincer finement les radis, couper les avocats en dés, mélanger dans un saladier avec de l'huile d'olive, assaisonner.

Disposer les coquilles en rosace sur l'assiette, la salade au centre, décorer avec de zestes de citron vert.

Frédéric Mentec

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



Coquilles Saint-Jacques, mousseline de panais à la truffe, sauce au cidre

Ingrédients pour 4 personnes

- 20 coquilles Saint-Jacques
- 2 panais
- 20 cl de crème liquide
- 1 pomme granny
- 15 cl de cidre
- 10 cl de fond de veau
- Huile d'olive, essence de truffe

Progression

Laver et éplucher les panais. Mélanger les épluchures à l'huile d'olive, mettre sur une plaque et enfourner à 110° pour faire des chips.

Tailler et cuire le panais à l'eau bouillante salée, mixer avec la crème, ajouter un peu d'essence de truffe, vérifier l'assaisonnement.

Tailler la pomme en petits dés.

Sauter les coquilles à l'huile d'olive 1 min de chaque côté, débarrasser, déglacer la poêle au cidre, ajouter le fond de veau, réduire, passer au chinois.

Sur une assiette chaude, mettre un trait de mousseline de panais, ajouter les coquilles, la pomme granny dessus, la sauce et quelques chips de panais.

David Lerebourg

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



Fricassé de Saint-Jacques, crème de châtaignes, sauce miel calvados

Ingrédients pour 4 personnes

- 12 coquilles Saint-Jacques
- 200 g de châtaignes épluchées
- 1 oignon
- 10 cl de vin blanc
- 10 cl de bouillon de légumes
- 4 jaunes d'œuf
- 1 l de lait
- 1 gousse de vanille
- 20 g de sucre roux
- 10 g de miel
- 2 cl de calvados
- 50 g de beurre ½ sel
- Jus de canard

Progression

Émincer l'oignon, sauter au beurre dans une casserole, déglacer au vin blanc, ajouter les châtaignes, ajouter le bouillon de légumes, cuire 20 min, passer au chinois et mixer.

Chauffer le lait avec la gousse de vanille. Dans un cul de poule, mélanger les jaunes d'œuf avec la pulpe de châtaigne, verser le lait chaud dessus, mélanger, cuire dans la casserole 3 min, réserver.

Dans une casserole, chauffer le sucre roux le miel en caramel, flamber au calvados, déglacer avec le jus de canard.

Assaisonner les coquilles, sauter au beurre 1 min de chaque côté. Placer la crème pâtissière dans le fond de l'assiette, les coquilles et un peu de sauce miel calvados.

Anthony Vallette

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



Quenelles de Saint-Jacques, crème de bardes, émulsion de parmesan

Ingrédients pour 4 personnes

- 12 noix de coquilles Saint-Jacques
- 30 g de bardes de coquille
- 1 échalote
- 20 cl de vin blanc
- 33 cl de crème liquide
- 200 g de noix de Saint-Jacques
- 1 blanc d'œuf
- 8 cl de crème
- ¼ de citron
- 50 g de noisettes
- 95 g de parmesan
- 65 g de roquette
- 25 cl de fond de volaille
- Huile d'olive

Progression

Tailler les 12 noix en fines tranches, réserver au frais. Ciseler l'échalote, sauter à l'huile d'olive, ajouter les bardes, déglacer au vin blanc, réduire, ajouter 20 cl de crème liquide, réduire jusqu'à consistance nappante.

Mixer les 200 g de noix avec le blanc d'œuf, ajouter la crème, mélanger, passer au chinois, assaisonner, façonner en quenelles, pocher à l'eau frémissante 4 min.

Presser le citron, mixer avec la roquette, les noisettes, 20 g de parmesan et de l'huile d'olive pour obtenir un pistou épais.

Porter à ébullition le fond de volaille et 13 cl de crème liquide, couper le feu, ajouter le parmesan râpé, chauffer doucement pour obtenir une émulsion.

Réchauffer les quenelles, napper de crème de bardes, poser les tranches de Saint-Jacques dessus, assaisonner et bruler légèrement au chalumeau.

Dans une assiette creuse, disposer une cuillère de pistou, quelques morceaux de noisette, la quenelle au centre, un peu d'émulsion.

Frédéric Mentec

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