

Saint-Jacques croustillantes, crémeux citron ciboulette

Ingrédients pour 4 personnes

- 8 coquilles Saint-Jacques
- 4 feuilles de brick
- 60 g de farine
- 2 œufs
- 600 g de butternut
- 80 g de beurre
- 8 cl de crème liquide
- 2 citrons jaunes
- Ciboulette, huile

Progression

Eplucher et tailler le butternut, cuire au four, mixer avec un peu de beurre et de crème, vérifier l'assaisonnement.
Zester et presser les citrons, dans une casserole réduire doucement le jus avec les zestes, monter au beurre, assaisonner.
Superposer les feuilles de brick, tailler en brunoise, éponger coquilles, passer dans la farine, puis dans l'œuf battu et la brick, cuire à la poêle dans un mélange d'huile et de beurre jusqu'à coloration dorée et croustillance.
Ciseler la ciboulette.
Dans l'assiette, dresser la sauce, 2 coquilles, quelques touches de crémeux citron, ajouter la ciboulette.

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



Vol au vent d'huîtres et Saint-Jacques

Ingrédients pour 4 personnes

- 400 g de pâte feuilletée
- 4 coquilles Saint-Jacques
- 4 huîtres n°3
- 40 g d'échalotes
- 10 cl de vin blanc sec
- 12 cl de fumet de poisson
- 16 cl de crème liquide
- 30 g de beurre
- 2 carottes
- 1 courgette
- 100 g de champignons de Paris
- ½ citron
- Bouquet garni

Progression

Abaisser le feuilletage à 3 mm, détailler 4 fonds et 4 anneaux, dorer au jaune d'œuf, superposer l'anneau sur le fond, réserver au froid et cuire à 190° jusqu'à développement et coloration réguliers.
Ouvrir les coquilles récupérer les noix, les coraux et les barbes, nettoyer et sécher. Ouvrir les huîtres, jeter l'eau, laisser refaire son eau, décoquiller, pocher 20 s dans leur eau.
Suer les échalotes ciselées au beurre, ajouter les barbes, les coraux, déglacer au vin blanc, réduire de moitié, ajouter le fumet, le bouquet garni, frémir 20 min, passer au chinois, dans une casserole ajouter la crème et réduire à consistance.
Tourner les carottes et les courgettes, tailler les champignons et cuire séparément, réchauffer au beurre dans une casserole.
Saisir les coquilles au beurre à la poêle 2 min de chaque côté.
Réchauffer les croutes, garnir de légumes, ajouter une coquille et une huître, napper de crème de barbes et corail.

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



Noix de Saint-Jacques, crème de chou-fleur et noisettes

Ingrédients pour 4 personnes

- 8 coquilles Saint-Jacques
- 1 chou-fleur
- 16 cl de lait
- 12 cl de crème
- 100 g de beurre
- 60 g d'échalotes
- 16 cl de cidre brut
- 2 carottes
- 16 cl de jus de pomme
- 40 g de noisettes

Progression

Laver, détailler le chou-fleur en réservant les sommités, cuire le reste dans le lait et la crème, égoutter, mixer avec du beurre, passer au chinois et assaisonner.
Cuire les sommités à l'eau salée, chauffer le beurre dans une poêle pour le rendre noisette, sauter dedans les sommités, assaisonner.
Ciseler l'échalote, suer au beurre, déglacer au cidre, réduire des 2/3, passer au chinois, monter au beurre dans une casserole, assaisonner.
Eplucher les carottes, faire des fines lamelles à l'économe, cuire doucement au beurre et au jus de pomme.
Torréfier les noisettes et les concasser.
Saisir les coquilles 2 min de chaque côté.
Dans l'assiette, dresser la crème de chou-fleur, les noix, les sommités, quelques rubans de carotte, les noisettes, napper de sauce.

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



Saint-Jacques, chou-fleur, vanille et passion

Ingrédients pour 4 personnes

- 12 coquilles Saint-Jacques
- ½ chou-fleur
- ½ gousse de vanille
- 80 g de beurre
- 4 cl de lait
- 2 fruits de la passion
- 4 cl d'huile de cameline
- Citron jaune, huile

Progression

Tailler de fines tranches de chou-fleur cru à la mandoline, badigeonner d'huile et cuire au four à 160°.
Tailler et cuire le reste du chou-fleur au lait et à l'eau salée, mixer avec 40 g de beurre, ajouter les grains de vanille.
Récupérer la pulpe des fruits de la passion, émulsionner avec l'huile de cameline, un peu de sel et un trait de citron.
Saisir les coquilles au beurre mousseux 1 min de chaque côté.
Dans l'assiette, dresser 3 dômes de mousseline vanillée, une noix sur chaque dôme, ajouter une chips de chou-fleur, napper de vinaigrette.

Rudy Martin
Disciple d'Escoffier – 14470 Courseulles-sur-Mer



Coquilles Saint-Jacques, espuma camembert, andouille croustillante

Ingrédients pour 4 personnes

- 12 coquilles Saint-Jacques
- 20 cl de crème liquide
- ½ camembert de Normandie
- 100 g d'andouille de Vire

Progression

Retirer et réserver la peau de l'andouille, couper en rondelles fines, sécher au four à 180° pendant 30 min, émincer finement.
Dans une casserole, chauffer la crème, le camembert en morceaux, la peau de l'andouille, infuser 20 min, filtrer, assaisonner, mettre au siphon.
Dans une poêle, saisir les coquilles 1 min de chaque côté.
Dans l'assiette, dresser les noix au centre de l'assiette, recouvrir avec le siphon camembert/andouille, ajouter l'andouille croustillante.

Lilyan Taillebosq & Quentin Breard
La Maison Bleue – 14470 Courseulles-sur-Mer – Tél. : 02 31 37 45 48



Saint-Jacques snackées, mousseline céleri/noisette, condiment granny/aneth

Ingrédients pour 4 personnes

- 12 coquilles Saint-Jacques avec le corail
- 1 céleri rave
- 50 cl de fumet de poisson
- 15 cl de crème liquide
- 1 pomme granny smith
- 10 cl de jus de pomme
- Huile de noisette, beurre, huile d'olive, aneth

Progression

Eplucher et tailler grossièrement le céleri, cuire dans le fumet de poisson, égoutter, mixer avec la crème et de l'huile de noisette, assaisonner.
Tailler la pomme en brunoise de 5 mm, conserver dans le jus de pomme, suer au beurre légèrement, ajouter l'aneth ciselée.
Sauter à l'huile d'olive et au beurre les coquilles 1 min de chaque côté.
Dresser la mousseline, les coquilles et un peu de condiment pomme/aneth.

David Lerebourg
Ferme de la Rançonnière – 14480 Crépon – Tél. : 02 31 22 21 73



Saint-Jacques en croute de pomme de terre, ketchup normand

Ingrédients pour 4 personnes

- 8 coquilles Saint-Jacques
- 60 g de flocons de pomme de terre
- 1 œuf
- 40 g de farine
- 40 g de beurre clarifié
- 80 g de carotte
- 80 g de courgette
- 60 g de poireau
- 60 g d'oignon
- 40 g de concentré de tomate
- 160 g de tomates concassées
- 20 gd e sucre
- 6 cl de vinaigre de cidre
- 4 cl de cidre
- Huile d'olive, gingembre frais

Progression

Ciseler l'oignon, suer à l'huile d'olive, ajouter le concentré de tomate, la tomate, le sucre, le vinaigre de cidre, le cidre, du gingembre râpé, compoter 30 min, mixer et passer au chinois.
Eplucher et tailler la carotte, la courgette et le poireau en julienne, sauter rapidement pour conserver une texture croquante.
Eponger les coquilles, passer dans la farine, l'œuf battu, les flocons de pomme de terre, poêler au beurre clarifié jusqu'à obtenir une coloration blonde et régulière.
Dans l'assiette, dresser un trait de ketchup, un nid de julienne et les noix croustillantes.

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



Huître snackée, caramel de cidre et citron vert

Ingrédients pour 4 personnes

- 8 huîtres n°3
- 4 cl de sauce soja
- 80 g de carotte
- 60 g de pousse de soja
- 1 pomme granny smith
- 12 g de gingembre frais
- 16 cl de cidre doux
- 20 g de sucre
- 1 citron vert
- Huile de sésame, graines de sésame, huile

Progression

Décoquiller les huîtres, réserver l'eau. Mélanger la sauce soja et un peu de jus de citron vert, mariner les huîtres 5 min et égoutter.
Dans une casserole, chauffer le sucre en caramel blond, décuire avec le cidre, ajouter le gingembre râpé, réduire à consistance sirupeuse, ajouter des zestes et quelques gouttes de citron vert, passer au chinois.
Tailler la carotte et la pomme en julienne, sauter rapidement à l'huile de sésame la carotte et les pousses de soja, ajouter la pomme hors du feu.
Dans une poêle chaude légèrement huilée, snacker les huîtres quelques secondes.
Déposer un nid de légumes dans l'assiette, ajouter les huîtres, le caramel, du sésame et des zestes de citron vert.

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



Coquilles Saint-Jacques, potimarron au fromage frais

Ingrédients pour 4 personnes

- 8 coquilles Saint-Jacques
- 720 g de potimarron
- 60 g d'oignon
- 30 g d'échalotes
- 30 cl de bouillon de légumes
- 12 cl de crème liquide
- 50 g de beurre doux
- 80 g de fromage frais
- 30 g de noisettes

Progression

Laver, éplucher et tailler ¾ du potimarron, suer l'oignons et l'échalote ciselés au beurre, ajouter le potimarron, le bouillon de légumes, cuire à frémissement, mixer avec la crème, assaisonner.
Tailler le reste du potimarron en brunoise, suer au beurre, ajouter du bouillon, cuire à couvert en gardant la forme.
Tailler le fromage frais en petits dés, réserver au froid.
Torréfier les noisettes et concasser.
Saisir les coquilles à l'huile et au beurre 2 min de chaque côté.
Dans une assiette creuse, déposer la brunoise de potimarron et le fromage frais, ajouter les coquilles, les noisettes, verser dessus le velouté chaud.

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



Coquilles Saint-Jacques, mousseline de panais au chocolat blanc, jus de poulet au cidre

Ingrédients pour 4 personnes

- 8 coquilles Saint-Jacques avec corail et bardes
- 480 g de panais
- 16 cl de lait
- 12 cl de crème liquide
- 60 g de beurre
- 30 g de chocolat blanc
- 600 g de carcasse de poulet
- 80 g d'oignon
- 60 g de carotte
- 40 g d'échalote
- 20 cl de cidre
- 20 cl de fond brun de volaille
- 2 cl de vinaigre de cidre
- 1 pomme granny smith
- Bouquet garni

Progression

Eplucher et tailler les panais, cuire dans le mélange lait/crème, égoutter, mixer avec le beurre et le chocolat blanc, tamiser et assaisonner.
Concasser les carcasses de poulet, colorer à l'huile, ajouter l'oignon, la carotte, l'échalote en dés, suer, et colorer, déglacer au cidre, réduire de moitié, ajouter le fond brun, le bouquet garni, frémir 45 min, passer au chinois, dégraisser, réduire, rectifier au vinaigre.
Tailler la pomme en brunoise, réserver avec quelques gouttes de citron, ajouter au jus.
Saisir les coquilles à l'huile et au beurre 2 min de chaque côté.
Dresser la mousseline dans l'assiette, les coquilles et le jus autour.

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



Saint-Jacques, vierge d'automne, huître fumée, beurre blanc ciboulette

Ingrédients pour 4 personnes

- 12 noix de coquilles Saint-Jacques
- 1 fruit de la passion
- 1 butternut
- 1 grenade
- 1 pomme
- 10 g de jus de citron jaune
- 20 cl d'huile d'olive
- 1 l de bouillon de légumes
- 16 cl de vin blanc
- 2 huîtres fumées
- 2 échalotes
- 200 g de beurre
- Ciboulette

Progression

Eplucher et tailler la pomme et le butternut et brunoise, ajouter la grenade et la pulpe de passion, mélanger avec le jus de citron et l'huile d'olive.
Emincer finement les huîtres.
Ebouillanter la ciboulette dans le bouillon, refroidir et mixer.
Ciseler les échalotes, chauffer dans une casserole avec le vin blanc, réduire quasiment à sec, monter au beurre, ajouter la ciboulette.
Cuire la vierge dans une casserole 2 min.
Asasisonner les coquilles, cuire 3 min dans une poêle fumante.
Dresser les Saint-Jacques d'un côté de l'assiette, le beurre blanc en point et répartir la vierge.

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



Saint-Jacques, crème de chou-fleur, pickles d'oignon et sauce vanille

Ingrédients pour 4 personnes

- 8 coquilles Saint-Jacques
- 1 chou-fleur
- 20 cl de lait entier
- 20 cl de crème liquide
- 40 g de beurre
- ½ gousse de vanille
- 40 g de noisettes
- 1 oignon rouge
- 8 cl de vinaigre de cidre
- 20 g de sucre
- 20 cl de fumet de Saint-Jacques

Progression

Laver et détailler le chou-fleur en réservant quelques sommités, cuire dans le lait et une partie de la crème avec les graines de vanille, égoutter, mixer avec le beurre et un peu du liquide de cuisson, assaisonner.
Réduire le fumet, ajouter le reste de crème et la gousse de la vanille, réduire, monter au beurre hors du feu.
Emincer l'oignon rouge, porter à ébullition le vinaigre, 8 cl d'eau, le sucre, verser sur l'oignon rouge.
Torréfier les noisettes et concasser.
Cuire les sommités de chou-fleur à l'eau salée, sauter au beurre
Saisir les coquilles à l'huile et au beurre 2 min de chaque côté.
Dans l'assiette, déposer une virgule de crème chou-fleur, les coquilles, les sommités, les noisettes, quelques pickles et la sauce vanillée.

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