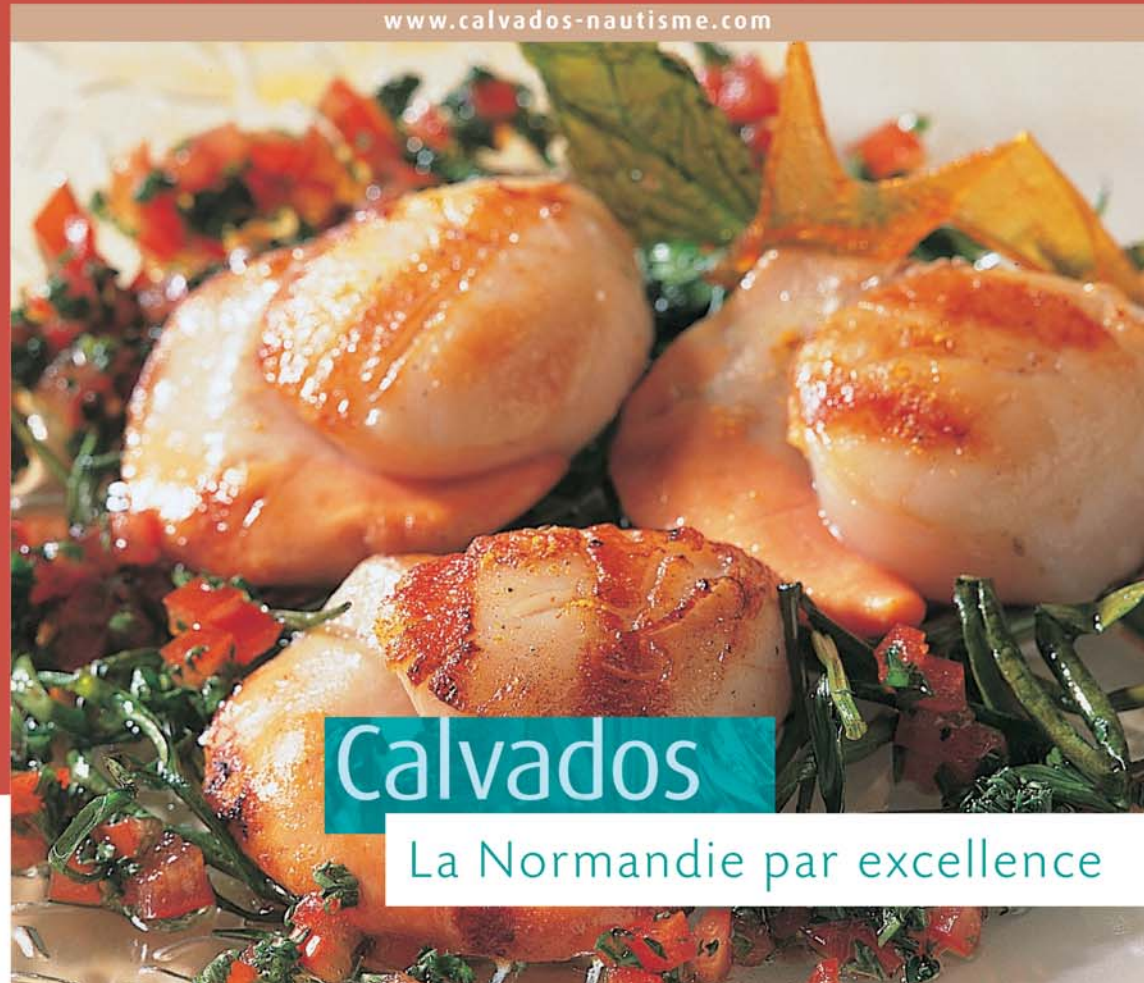




COQUILLES SAINT JACQUES DE NORMANDIE

RECETTES DE GRANDS CHEFS DU CALVADOS

www.calvados-nautisme.com



Calvados

La Normandie par excellence

www.calvados-nautisme.com

FRANCE



Comité Départemental du Tourisme du Calvados
8 rue Renoir - F - 14054 Caen Cedex 4
Tél. 02 31 27 90 30 - Fax 02 31 27 90 35
www.calvados-tourisme.com - cdt@cg14.fr



Calvados

La Normandie par excellence



COQUILLE SAINT JACQUES DE NORMANDIE ENTIERE ET FRAICHE, LA GARANTIE DE QUALITÉ

“Normandie Fraîcheur Mer est le groupement qualité des pêcheurs, criées et mareyeurs de Basse-Normandie, détenteur du Label Rouge coquille Saint Jacques entière et fraîche (homologation n°LA 11-02).
Il assure le respect du cahier des charges par des contrôles rigoureux des pêcheurs, des mareyeurs et des criées adhérents du groupement.”

Aujourd'hui, la coquille Saint Jacques de Normandie est entrée dans ce cercle très fermé des produits Label Rouge : une grande première pour un produit de la pêche, non transformé. Acheter une coquille Saint-Jacques entière et fraîche Label Rouge, c'est acquérir la garantie officielle d'un produit au goût et aux saveurs de qualité supérieure.

La coquille Saint-Jacques se pêche au moyen de dragues, sorte de sacs métalliques précédés d'une barre de dents ou râteau ayant pour effet de la désensabler. Cette pêche devient difficile voire dangereuse lorsque les conditions climatiques sont défavorables. La coquille Saint-Jacques se fait alors plus rare sur les étals : son cours augmente. Ce mécanisme de fluctuation montre tout simplement que la coquille Saint-Jacques entière est un produit de la pêche frais, non stocké.

“Le Label Rouge est à l'agroalimentaire ce que la Légion d'honneur est aux hommes et aux femmes d'exception : une distinction de qualité officielle.”

NORMANDIE FRAÎCHEUR MER

10 avenue du Général de Gaulle - BP 27 - 14520 Port-en-Bessin Cedex
Tél. 02 31 51 21 53 - Fax 02 31 51 21 52 - www.nfm.fr - lettre@nfm.fr

POUR 4 PERSONNES

Tripoux de Coquilles St Jacques

Par Didier ROBIN
du Château la Chenevière
à Port en Bessin

à la mode de Port-en-Bessin

12 coquilles Saint Jacques de Normandie
Label Rouge, 50 g de carottes, 50 g d'oignons,
un bouquet garni (1 feuille de laurier,
1 branche de thym, 3 brins de persil),
1 cuillère de concentré de tomates,
2 dl de cidre, sel, poivre et sucre

Préparation

Après avoir séparé la noix et le corail, il vous reste les bardes. Séparer l'estomac et ne garder que les petites corolles, les laver dans plusieurs eaux afin d'éliminer le sable.

Faire revenir les carottes et les oignons à blanc, ajouter le bouquet garni et adjoindre les corolles égouttées pour les raidir. Après 3 ou 4 minutes, ajouter le cidre et la tomate concentrée, assaisonner et faire reprendre l'ébullition



puis laisser à couvert pendant 2h à bouillonnement moyen. Laisser refroidir le tout avec le couvercle.

Vous pouvez servir ce tripoux avec une écrasée de pomme de terre ou de chou vert ou sur des toasts et l'accompagner d'un verre de cidre.

POUR 4 PERSONNES

Fraîcheur de Noix de St Jacques

Par Didier ROBIN
du Château la Chenevière
à Port en Bessin

au Tandoori

12 noix de coquilles Saint Jacques de Normandie
Label Rouge, 4 huîtres bien fraîches,
15 g d'échalote ciselée, 15 g de ciboulette ciselée,
4 belles pluches de cerfeuil, fleur de sel,
poivre, tandoori



Vinaigrette de Soja

30 g d'huile d'olive extra,
10 g de miel, 10 g de sauce soja
10 g de jus citron, 10 g de Xérès
10 g d'huile tournesol
10 g de sauce huître

Préparation :

Ouvrir et nettoyer les coquilles Saint Jacques. Réserver les noix au frais. Réaliser la vinaigrette soja avec tous les ingrédients indiqués ci-contre.

Trancher et couper les noix de Saint Jacques en petits cubes, ouvrir et décoquiller les huîtres puis les hacher et déposer le tout dans un saladier. Ajouter l'échalote, la ciboulette, la fleur de sel, le poivre, le Tandoori et assaisonner juste ce qu'il faut de vinaigrette soja.

Dressage : Déposer la fraîcheur de noix de Saint Jacques au centre d'une assiette plate à l'aide d'un petit emporte-pièce rond ou autre, puis ajouter quelques gouttes de vinaigrette de soja, la pluche de cerfeuil et parsemer légèrement de fleur de sel.

CHÂTEAU LA CHENEVIÈRE - ESCURES - COMMES - 14520 PORT EN BESSIN
TEL 02 31 51 25 25 - FAX 02 31 51 25 20 - cheneviere@lacheneviere.fr - www.lacheneviere.fr

POUR 4 PERSONNES

Noix de St Jacques

Par Didier ROBIN
du Château la Chenevière
à Port en Bessin

sur velouté de cèpes et copeaux de poitrine
de cochon de Bayeux séchés au foin

12 noix de coquilles Saint Jacques de Normandie Label Rouge, 40 g de poireau émincé, 40 g d'échalote émincée, 200 g de pommes de terre Charlotte tranchées en lamelles, 300 g de cèpes coupés en quartiers, 70 g de vin blanc, 70 g de lait, 80 g de crème liquide, 140 g de fond blanc, 40 g de poitrine de cochon de Bayeux séchée au foin, fleur de sel, poivre, huile d'olive



Préparation :

Ouvrir et nettoyer les coquilles Saint Jacques. Réserver les noix au frais.

Velouté de cèpes

Dans une casserole, faire suer l'échalote et le poireau, ajouter les pommes de terre Charlotte, le vin blanc, le fond blanc, le lait et l'assaisonnement. Cuire à couvert 20 mn. Dans une poêle, bien saisir les quartiers de cèpes à l'huile d'olive pendant 3 mn, les ajouter à la première préparation avec la crème, porter à ébullition 5 mn.

Après cuisson, mixer le tout dans un blinder pour obtenir le velouté de cèpes. Poêler les noix de Saint Jacques 30 secondes de chaque côté.

Dressage : Déposer le velouté de cèpes en fond d'assiette creuse puis les noix au centre, déposer quelques copeaux de poitrine, puis parsemer légèrement de fleur de sel.

CHÂTEAU LA CHENEVIÈRE

ESCURES - COMMES - 14520 PORT EN BESSIN

TEL 02 31 51 25 25 - FAX 02 31 51 25 20

cheneviere@lacheneviere.fr - www.lacheneviere.fr

POUR 4 PERSONNES

Noix de St Jacques

Par Denis Leclerc
du Manoir de la Drôme
à Balleroy

Brunoise et jus de pommes réduit

12 noix de coquilles Saint Jacques de Normandie Label Rouge, 4 pommes cox orange, 50 cl de jus de pomme bio, 100 g de beurre, huile d'olive, ciboulette, sel, poivre



Préparation :

Eplucher et tailler les pommes en petits dés (brunoise), poêler rapidement puis réserver. Réduire le jus de pomme pour obtenir une consistance sirupeuse, monter au beurre. Poêler les coquilles Saint Jacques à l'huile d'olive très chaude et à l'unilatéral.

Dressage : Dresser sur le jus au beurre et la brunoise. Parsemer de ciboulette et ajouter une pincée de sel de Camargue sur chaque noix.

MANOIR DE LA DRÔME

129 RUE DES FORGES - 14490 BALLEROY - TÉL : 02 31 21 60 94 - FAX : 02 31 21 88 67

POUR 4 PERSONNES

Petit ragout de St Jacques

Par François Germain
et Thomas Leroy
du Restaurant La Trinquette
à Grandcamp-Maisy

et homard aux fines herbes,
crème parmentière au cerfeuil

4 coquilles Saint Jacques de Normandie Label Rouge,
4 gros champignons de Paris bien blancs,
5 cl de glace de homard,
½ homard de nos côtes (500/600 g),
½ botte de cerfeuil, 10 cl de vin blanc sec,
5 échalotes cuisse de poulet, ½ tête d'ail
1 oignon, 3 g de macis, 2 branches de thym,
3 pommes de terre Syrko,
60 g de beurre doux, 10 cl d'huile d'olive,
¼ de litre de lait, 10 cl de crème fraîche fermière (Patrick Roulland «la chevalerie»),
½ botte de mélange de fines herbes



Décoquiller les coquilles Saint Jacques et bien les nettoyer puis les réserver au grand froid.

Eplucher et laver les pommes de terre et les couper en gros cubes sans les plonger dans l'eau. Dans une cocotte, faire suer les oignons ciselés finement avec un peu de beurre, une demi-branche de thym, et deux gousses d'ail. Ajouter les pommes de terre et les faire revenir dans la garniture lentement sans coloration. Ajouter le lait et le cerfeuil et cuire lentement à couvert, ensuite une fois la cuisson des pommes de terre achevée, mixer le tout et passer au chinois étamine de façon à obtenir une crème parfaitement homogène, et pour finir incorporer la crème fraîche, rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud.

Rôtir le homard à sec dans une cocotte et le cuire cinq minutes dans un peu d'huile d'olive avec le thym, l'ail, le sel et le poivre, une fois cuit, le décortiquer et le tailler en grosse brunoise. Pour les champignons, les laver soigneusement et les couper en brunoise de même taille que le homard et réserver.

Prendre les noix de Saint Jacques et les dénervier. Couper les en petits dés et sauter vivement dans une poêle avec un peu d'huile d'olive et des échalotes. A mi-cuisson, ajouter les champignons ainsi que le homard et glacer le tout avec le jus de homard.

Dressage : Pour finir ajouter les fines herbes finement hachées, dresser dans une coquille de Saint Jacques vide un peu de ragoût et verser un peu de crème parmentière sur le dessus. Servir sans plus attendre.



RESTAURANT LA TRINQUETTE

7 RUE JONCAL - 14450 GRANDCAMP-MAISY - TÉL : 02 31 22 64 90 - FAX : 02 31 22 60 80
E-mail : huguette.germain@restaurant-la-trinquette.com - www.restaurant-la-trinquette.com

POUR 4 PERSONNES

St Jacques de la Baie de Seine

Par François Germain et
Thomas Leroy du restaurant
La Trinquette à Grandcamp-Maisy

en beignet de Tempura, sauce méridionale

4 coquilles Saint Jacques Label Rouge,
100 g de pâte à tempura, 8 filets d'anchois
au vinaigre, 3 échalotes cuises de poulet,
½ tête d'ail, 1 oignon, 1 fenouil, 2 branches de
thym, 2 tomates cœur de bœuf bien mûres,
5 cl d'huile d'olive,
4 g de gingembre frais,
3 cl de Mirin



Préparation

Décoquiller les coquilles Saint Jacques et bien les nettoyer puis les réserver au grand froid. Ensuite éplucher puis laver les légumes et les tailler grossièrement pour faire un coulis de tomates.

Une fois le coulis cuit, mixer le et passer le au chinois étamine et réserver. Prendre les noix de Saint Jacques et les dénervier puis ensuite trempez-les dans la pâte à tempura, frire dans une huile à 180° quelques minutes, égoutter les, rectifier l'assaisonnement.

Dressage : Dresser le tout harmonieusement et napper d'un cordon de sauce. Servir et déguster sans plus attendre.

RESTAURANT LA TRINQUETTE

7 RUE JONCAL - 14450 GRANDCAMP-MAISY - TÉL : 02 31 22 64 90 - FAX : 02 31 22 60 80
E-mail : huguette.germain@restaurant-la-trinquette.com - www.restaurant-la-trinquette.com

POUR 4 PERSONNES

Poêlée de Coquilles St Jacques

Par André Maillot
du Bistrot d'à Côté
à Port en Bessin

au Saté

16 noix de coquilles Saint Jacques
de Normandie Label Rouge, 30 g de beurre,
2 cuillères à café de Saté,
un petit bouquet de cerfeuil frais,
sel et poivre du moulin

Préparation :

Saisir les noix de coquilles Saint Jacques dans le beurre. Assaisonner de sel et poivre du moulin. Ajouter à mi cuisson les deux cuillères à café de Saté.

Dressage : Mettre quatre noix de coquilles Saint-Jacques par personne avec un peu de sauce au Saté. Parsemer le cerfeuil autour de l'assiette.



LE BISTROT D'À CÔTÉ - 12, RUE MICHEL LEFOURNIER - 14520 PORT-EN-BESSIN
TÉL : 02 31 51 79 12 - FAX : 02 31 22 71 34 - le.bistrot@barque-bleue.fr - www.barque-bleue.fr

POUR 4 PERSONNES

Carpaccio de Coquilles St Jacques

Par Samuel Loriot
de l'Hostellerie de Tourgeville
à Tourgeville

Poire infusée aux agrumes

2 kg de coquilles Saint Jacques de Normandie
Label Rouge, 4 poires conférence,
25 cl de jus d'orange, 1 combava
2 citrons verts, 1 g de poivre de Sichuan,
25 cl d'olive, vinaigre de cidre, sel, poivre

Marinade :

1 jus de citron vert ;
½ combava râpé
(que le zeste), 2 cuillerées
de vinaigre de cidre,
du sel, du poivre et
1 trait d'huile d'olive.



Préparation

Décoquiller les noix de coquilles Saint Jacques, ne garder que la noix, réserver de côté au frais. Eplucher les poires puis les couper en dés. Faire bouillir le jus d'orange et plonger les poires dedans avec le poivre de Sichuan puis laisser infuser jusqu'à refroidissement. Passer le jus pour confectonner la vinaigrette : Le réduire de ¾ du volume puis ajouter un jus de citron vert, 2 cuillères de vinaigre de cidre, du sel et du poivre, réserver de côté. Couper les noix de Saint Jacques en lamelles fines et ajouter la marinade, laisser la agir quelques minutes sur les Saint Jacques.

Dressage : Disposer les Saint Jacques au centre de l'assiette en formant une rosace, mettre une cuillère au milieu puis ajouter la vinaigrette dessus. Bonne dégustation.

HOSTELLERIE DE TOURGEVILLE

13 CHEMIN DE L'ORGUEIL - 14800 TOURGEVILLE - TÉL : 02 31 14 48 68 - FAX : 02 31 14 48 69
E-mail : hostellerie@hotel-de-tourgeville.com - www.hostellerie-de-tourgeville.fr

POUR 6 PERSONNES

Crumble de Coquilles St Jacques

Par Yannick Yon
du P'tit Resto
à Bayeux

aux sablés d'Asnelles, pousses de roquette et suc de betteraves rouges

18 coquilles Saint Jacques de Normandie
Label Rouge, 8 sablés, 25 g de beurre pomade,
sel, poivre, 1 betterave crue,
50 g de sucre, 75 cl d'eau,
25 cl d'huile d'olive,
100 g de roquette



Préparation :

Découper la betterave en petits dés puis mettre à réduire avec l'eau et le sucre à 90 % d'évaporation. Saisir juste pour colorer les 18 noix de Saint Jacques puis les débarrasser sur une plaque. Au batteur, mélanger les 8 sablés, le beurre, le sel et le poivre. Disposer une petite cuillère du mélange sur les 18 noix de Saint Jacques. Récupérer les 10 % du jus de betterave restant dans la casserole et les additionner à l'huile d'olive. Finir la cuisson des noix de Saint Jacques à four très chaud pour dorer le crumble et finir de cuire les Saint Jacques.

Dressage : Dresser sur une assiette trois noix de Saint Jacques par personne, quelques pousses de roquette parsemées, arroser légèrement le tout avec l'huile de betterave.

LE P'TIT RESTO - 2, RUE DU BIENVENU - 14400 BAYEUX - TÉL. 02 31 51 85 40
E-mail : leptitrestobayeux@orange.fr