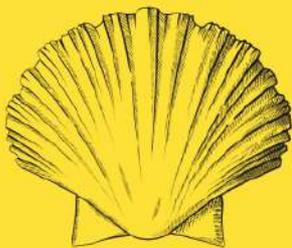


LA SAINT JACQUES DE ...



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 6 Saint Jacques
- 3 oranges
- 1 citron jaune
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre
- Ciboulette
- Paillettes dorées comestibles



TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 10 MIN



MA BIO

Stéphanie Lefebvre, cheffe à domicile, traiteur en région parisienne. "Je suis la gagnante de l'émission "qui peut battre le chef Etchebest", avec mon risotto au champagne et noix de Saint Jacques. Je suis fraîchement nommée Académicienne nationale de cuisine."

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES AUX AGRUMES

Prélevez quelques zests d'orange et ébouillantez les dans un fond d'eau.

Taillez finement vos Saint Jacques, disposez les dans une assiette et réservez les au frigo.

Prélevez le jus de 2 oranges et taillez les suprêmes sur la 3e orange.

Mélangez le jus d'orange avec le citron, l'huile d'olive et la ciboulette.

Salez et poivrez vos Saint Jacques.

Disposez la marinade sur les Saint Jacques.

Disposez également les suprêmes.

Parsemez de quelques paillettes dorées

Dégustez !



Coquilles
SAVEURS ET CRÉATEURS



PROFITEROLES DE SAINT-JACQUES "SURPRISE" GARNIES À LA NORMANDE POUR 4 PERSONNES

LA SAINT JACQUES DE ...

Réalisation des choux (12 choux)

- > 1/4 L eau
- > 125 gr de farine
- > 1 pincée de sel
- > 100 gr de beurre
- > 4 oeuf

Dans une casserole, verser l'eau, le sel et le beurre coupé en morceaux puis faites bouillir hors du feu, ajouter la farine en une seule fois et mélanger rapidement pour obtenir une pâte lisse et homogène. Dessécher à feu doux en mélangeant doucement. Verser cette préparation et mélanger les oeufs un par un à la pâte sans cesser de battre. Laisser reposer la pâte 2 heures au réfrigérateur. Sur une plaque recouverte de papier cuisson et à l'aide d'une poche à douille ou de deux petites cuillères, former les chouquettes. Faire cuire 25 minutes à 180° (en surveillant)

Réalisation de la brunoise d'andouille et pomme granny

- > 1 pomme granny smith
- > 4 tranches d'andouille
- > 1 noix de beurre

Couper en petits carrés la pomme et l'andouille. Faire revenir les morceaux de pomme et andouille dans une noix de beurre. Déglacer au vinaigre de cidre. Assaisonner avec sel & poivre

Réalisation de la fondue de poireau

- > 1 blanc de poireau
- > 1 c à s de crème d'Isigny

Dans une casserole laisser fondre le poireau dans la crème à feu doux. Assaisonner avec sel & poivre

Réalisation de la crème de Pont l'Evêque

- > 1/4 de Pont l'évêque au lait cru
- > 1 c à s de crème d'isigny

Faire fondre le Pont l'évêque à feu doux avec la crème. Puis mixer à chaud. Pas d'assaisonnement

Réalisation de la sauce au cidre

- > 40 cl de cidre
- > 1 échalote
- > 1 pomme granny smith
- > c à c de fond de veau
- > 20cl de crème liquide

Eplucher et couper l'échalote et la pomme en petits morceaux. Dans une casserole couverte à feu doux, réduire les morceaux d'échalote, de pomme, le fond de veau et le cidre. Ajouter la crème liquide, Mixer et passer au chinois.

Réalisation de l'Espuma

- > 1/4 L de crème liquide
- > 2 c à s de Calvados

Verser les ingrédients dans un siphon



MA BIO

"J'ai fait mes armes dans de grandes brasseries parisiennes ("Chez Tante Alice", "Le Bistrot de Paris" et bien d'autres) puis je suis revenue dans ma région natale en 2010 où j'ai intégré un restaurant gastronomique sur Lisieux "L'Auberge du Pêcheur". Puis je suis entrée dans l'équipe du Groupe Barrière en 2013 à Deauville où j'ai œuvré dans différents restaurants Barrière et aux Hippodromes pour enfin, orchestrer une équipe de cuisine au Casino de Trouville-sur-Mer depuis 2019."

Cuisson des Saint Jacques

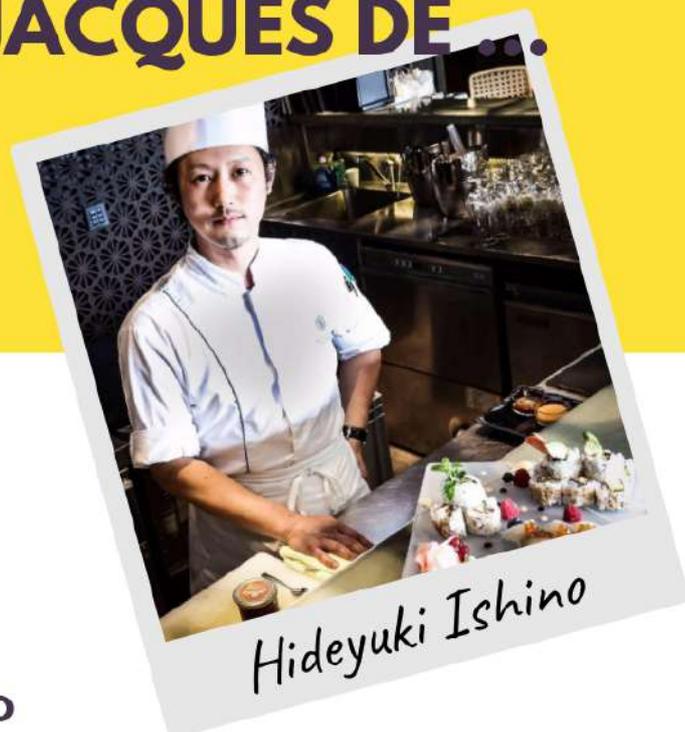
Ouvrir, laver et sécher les noix de st jacques. Cuire à feu vif 3 min de chaque côté

Dressage :

Ouvrir les choux en 2. Déposer la brunoise + 1 St Jacques + chapeau. Répéter l'opération pour les 2 autres choux garnis avec la fondue de poireau et la crème de Pont l'Evêque. Pour le dressage, préférer une assiette rectangulaire. Placer les 3 choux les uns à côté des autres. A l'aide du siphon, déposer une noix de Tempura sur chaque chapeau et finir par une cuillère de sauce au cidre sur l'assiette.



LA SAINT JACQUES DE



BIO

Originaire de Tokyo, la capitale nippone, il est passionné de cuisine depuis sa tendre enfance. C'est en arrivant à Paris en 1999 qu'il découvre la culture française et tout particulièrement sa gastronomie. La cuisine traditionnelle japonaise n'étant pas connue des Parisiens à l'époque, il décide de tout plaquer pour populariser la gastronomie de son pays natal. Après avoir approfondi ses connaissances de la cuisine japonaise, notamment en travaillant au sein du groupe Issé spécialisé dans la restauration japonaise, il enchaîne les expériences culinaires derrière les fourneaux de différents hôtels 5 étoiles : Hotel Pan Deï Palais, Aman le Mélézin ainsi que l'Hôtel de Paris Saint-Tropez...C'est dans ce dernier qu'il intègre la brigade du restaurant en 2013 pour ensuite devenir le maître sushi de l'établissement. Aujourd'hui, la gastronomie japonaise n'a plus aucun secret pour Chef Ishino, qui maîtrise son art à la perfection !

Recette de Croustillant de noix de Saint-Jacques

Ingrédients (pour 6-8 personnes)

- 6 - 8 Noix de Saint-Jacques
- un peu de sel et poivre
- Farine de blé (30g environ)
- 1 oeuf
- Chapelure "Panko" (30g environ)

Étape 1) Saler et poivrer les noix de Saint-Jacques
 Étape 2) Rouler les Noix de Saint-Jacques dans un bol de farine
 Étape 3) Battre un oeuf et tromper les noix farinés dans la liquide
 Étape 4) Rouler les Noix dans un bol de chapelure
 Étape 5) Faire frire dans l'huile végétale à 180°C pendant quelques minutes (surface dorée et légèrement cru à l'intérieur)

Recette de la sauce Miso - pomme - gingembre

Ingrédients (pour 6-8 personnes)

- 1/2 pomme
- 1/2 oignon blanc
- 1 morceau de gingembre (5g environ)
- 3 cuillères à soupe de Pâte de Miso
- 1 cuillères à soupe de huile de sésame (si non, huile d'olive)
- 1 cuillères à soupe de miel
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre de normandie
- 2 cuillères à soupe de sauce de soja salée

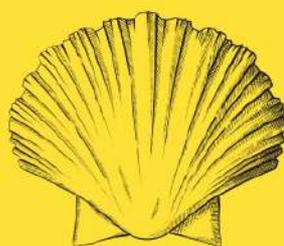
Étape 1) Éplucher l'oignon et couper grossièrement,

Étape 2) Éplucher à l'aide d'un économe en tenant bien la pomme puis couper en morceaux,

Étape 3) Éplucher et râper le gingembre,

Étape 4) Mettre l'oignon, la pomme et le gingembre dans un mixeur avec le reste d'ingrédients.

Étape 5) Mijoter le résultat dans une casserole pour réduire la sauce jusqu'à ce que sa texture devienne assez proche de celle de la compote de pomme.



**1 CHEF
2 RECETTES**



LA SAINT JACQUES DE ...



INGRÉDIENTS

Panure: 100g coco râpée 100g panure panko
10g cannelle 10g poudre de zeste de citron 2g sel

St Jacques: 6 Noix de ST jacques 1 blanc d'oeuf
1 litre d'huile de pépin de tournesol (Friture)

Garniture: 6 feuilles de blettes 6 côte de blettes 10g beurre monté

Gingembre confit: 500g gingembre frais 200g sucre blond bio 800g eau

Finition jus de gingembre: 500g gingembre confit 200g eau

Vinaigrette gingembre: 100g jus de gingembre confit 100g jus de citron 100g eau liée à 4g/L à l'agar 100g huile de tanaisie 4g sel, 2g Baies de Chiloé

Finition: 6 filaments de Cannelle de Magellan

MA BIO

"Chef amoureux de chef au Japon, aux cures marines en passant par son propre restaurant étoilé à Tarascon, Johan sillonne les routes, les régions, les pays, toujours à l'affût de nouvelles saveurs. Pour travailler son circuit court,, il arpente les marchés locaux, les fermes bio, la débarque des pêcheurs... Son produit normand préféré ? La coquille Saint-Jacques et le maquereau."



TEMPS DE PRÉPARATION : 45MIN

CUISSON COQUILLE : 01 MIN

CUISSON PREPA (CONFIT) : 06H



SAINT JACQUES FAÇON ROCHERS COCO

Panure: Mélanger l'ensemble

Gingembre confit: Blanchir 4 fois le gingembre (départ eau froide), Confire le gingembre avec le sucre et l'eau à couvert jusqu'à évaporation de l'eau. Le gingembre doit être confit.

Finition jus de gingembre: Égoutter et mixer avec l'eau, filtrer le coulis.

Huile de tanaisie: Faire chauffer 6 heures à 80°, filtrer et réserver en bouteille au réfrigérateur.

Vinaigrette gingembre: Faire bouillir l'eau, ajouter l'agar-agar et cuire 2 minutes. Laisser refroidir. Mélanger au mixer l'eau collée, le coulis de gingembre, le jus de citron et monter à l'huile de tanaisie

St Jacques: Plonger les noix dans le blanc d'oeuf, les rouler dans la panure et les frire à 160° durant 1 minute. Saler et poivrer à la baie de Chiloé. Egoutter sur un linge

Dressage: Disposer la vinaigrette, ajouter le rocher, les blettes et finir avec une tige de cannelle de Magelane



LA SAINT JACQUES DE ...



COQUILLES SAINT-JACQUES LUTÉES FACON O'DILL

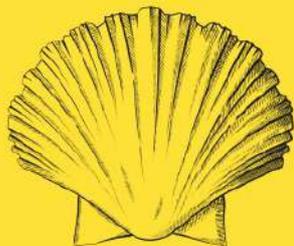
Eplucher la noix de Saint Jacques en gardant la coquille, avec sa valve, bien nettoyer, réserver,

Faire une julienne fine avec les poireaux, carottes et céleri, mettre dans du beurre chaud + échalotes ciselées + sel + poivre + 2 cuillères d'eau, à mi cuisson déglacer avec le Noilly-Prat, réserver,

Placer dans la coquille Saint Jacques creuse la julienne de légumes obtenue, placer 2 noix de Saint Jacques, 1 noix de beurre et le jus obtenu, **fermer** avec la valve plate et la bande de feuilletage pour luter l'ensemble,

Cuire au four 180 degrés - 22 minutes sur du gros sel,

Déguster.



TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 22 MIN

MA BIO

"J'ai passé 11 ans à Versailles, 18 ans dans le Sud. J'ai notamment exercé à la Plage d'Argent sur l'île de Porquerolles. Coup de cœur 2008 Gault et Millau... J'ai eu aussi l'occasion de représenter les chefs français au forum économique mondial Davos. Je suis avant tout, passionné du goût et par les ingrédients de qualité. J'aime partager, faire profiter de mon expertise. Aujourd'hui je suis chef à domicile et je donne aussi des cours de cuisine."

INGRÉDIENTS POUR 3 PERSONNES

- 6 belles Saint Jacques
- 2 carottes
- 1 poireau
- 1 celeri boule
- 60g de beurre
- PM Noilly-Prat
- 2 Pâtes feuilletées
- 2 échalottes





credit photo @sandrineboyer

LA SAINT JACQUES DE ...



MA BIO

"J'ai 27 ans et je suis originaire de Noves au Sud d'Avignon, dans les Bouches du Rhône. Je m'inspire du terroir et des magnifiques producteurs locaux qui mettent tout l'amour qu'ils ont en leurs produits. Notre travail aujourd'hui est de retransmettre cela à travers une cuisine plus respectueuse de l'environnement, du bien-être des équipes et d'un service dévoué à l'expérience client.

Ma passion pour la cuisine m'a été transmise par Johan Thyriot au tout début de mon apprentissage de la gastronomie en 2010. Ensuite, j'ai acquis rigueur et sens du détail durant mes expériences dans des palaces parisiens. D'abord au Shangri-La dans les restaurants L'Abeille et La Bauhinia, puis le Four Seasons Hotel George V, au restaurant Le George. En 2020, je prends mon premier poste de Chef au majestueux Restaurant L'Ephemer des Cures Marines de Trouville-sur-mer (Hôtel 5*, Thalasso & Spa). »

LA RECETTE POUR 4 PERSONNES

Tailler le céleri-rave en gros cubes puis le mettre à cuire dans du lait. Une fois cuit, mixer puis ajouter l'encre de seiche afin d'obtenir une purée bien noire.

Ouvrir les Saint Jacques, les nettoyer pour obtenir de belles noix.

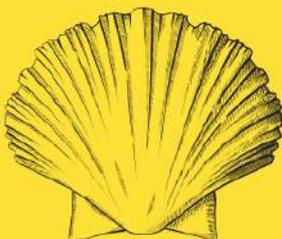
Cuire dans une poêle bien chaude à feu vif avec de l'huile d'olive, pendant 30 secondes chaque face, saler, poivrer puis réserver.

Dans la même poêle **faire sauter** les shiitakes taillés en quartiers.

Déglacer puis flamber au Calvados (jeune). Ajouter la crème fraîche normande puis faire réduire de moitié à feu doux afin d'obtenir une sauce onctueuse.

Dressage :

Dans le fond de l'assiette, dresser la purée, ajouter les Saint Jacques snackées puis déposer la sauce Calvados au centre de l'assiette.



SAINT JACQUES SNACKÉES, PURÉE DE CÉLERI À L'ENCRE DE SEICHE, SAUCE CALVADOS

LES INGRÉDIENTS

- Céleri-rave
- Lait : 1 litre
- Encre de seiche : 15g
- Saint Jacques : 4 kgs
- Shiitakes 400g
- Calvados (jeune) : 4 cl
- Crème fraîche normande : 200ml

TEMPS DE PRÉPARATION : 60MIN

CUISSON COQUILLE : 01 MIN

CUISSON CELERI : 35MIN





LA SAINT JACQUES DE ...



SAINT-JACQUES À LA COQUE FAÇON BERNARD

Ouvrir, nettoyer et sécher les Saint-Jacques (coquilles et noix),

Disposer en lit les épinards préalablement cuits,

Saisir les noix dix secondes de chaque côté à la poêle,

Disposer chaque noix dans sa coque,

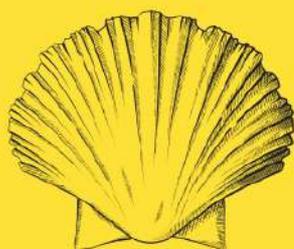
Recouvrir d'une julienne de légumes (céleri, carottes, ou autre qui auront été blanchis),

Placer une noix de beurre,

Fermer la coquille avec le feuilletage avec du jaune d'œuf des deux côtés,

Cuire au four 25 minutes à 180 degrés,

Casser la croûte et déguster.



**1 CHEF
2 RECETTES**

MA BIO

"J'ai fait mes débuts à Paris dans le restaurant Joséphine ou j'ai croisé Gainsbourg, Morgan. J'ai obtenu une étoile au Michelin avec mon Restaurant La Braisière à Paris. J'ai participé à de nombreuses émissions culinaires et pour moi la Coquille Saint Jacques, c'est du nectar".

SAINT-JACQUES CRU SUR PATATES CHAUDES

Cuire les pommes de terre (Mona Lisa ou Celtiane) à l'eau, les éplucher et les couper en rondelles de 3mm,

Dresser sur assiettes chaudes les rondelles de pommes de terre,

Après avoir lavé et séché les noix de Saint Jacques, les couper cru en 3 rondelles,

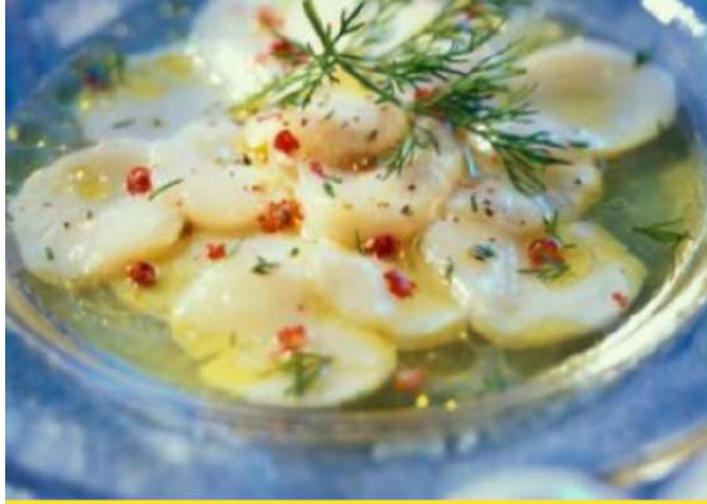
Disposer les rondelles sur les patates chaudes, Disposer un grain de sel sur chaque,

Ajouter un tour de moulin à poivre et quelques gouttes de vinaigrette de cidre ou autre.

Accompagner d'une salade d'hiver,

Déguster.



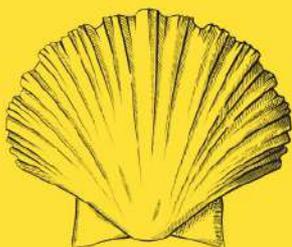


LA SAINT JACQUES DE ...



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 8 noix de Saint Jacques
- 1 pointe de couteau de vanille en poudre
- 2 citrons verts
- PM baies roses
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Pluche aneth
- Fleur de sel
- Moulin à poivre



TEMPS DE PRÉPARATION : 00 MIN
CUISSON : 00 MIN

CARPACCIO DE SAINT JACQUES, HUILE DE VANILLE ET CITRON VERT

Couper en lamelles fines les noix de Saints Jacques,

Étaler en rosace dans une assiette,

Mélanger l'huile d'olive, la vanille en poudre, le zeste et le jus d'un citron vert entier,

Badigeonner à l'aide d'un pinceau les noix avec cette huile,

Mettre un zeste d'un demi-citron vert au dernier moment, quelques baies de roses et des pluches d'aneth,

Mettre un peu de fleur de sel et un tour de moulin à poivre,

Déguster.



LA SAINT JACQUES DE ...



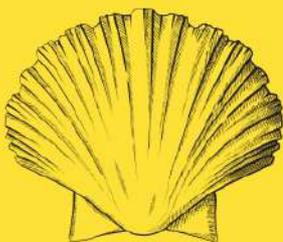
Moussa SAKO

Ingrédients pâte à crêpes

Farine de sarrasin
Eau
Gros sel

Ingrédients pour le fondu

Poireaux
Beurre demi
sel
Crème fraîche
Noix de saint Jacques



GALETTE À LA SAINT FONDU DE POIREAUX

Galette

ÉTAPE 1 • Dans un saladier, mélanger la farine et le gros sel. • ÉTAPE 2 • A l'aide d'un fouet, verser l'eau en deux ou trois fois, tout en mélangeant la préparation. On obtient une pâte lisse et épaisse. • ÉTAPE 3 Filmer et laisser reposer 5 heures au réfrigérateur. • ÉTAPE 4 Graisser la crêpière avec un coton imbibé d'huile. Verser une louche de pâte, attendre que la galette colore pour la décoller à l'aide d'une spatule.

Fondu de poireaux

Faire un émincer de poireaux (couper vos poireaux en rondelle de manière régulière). • Faire fondre votre beurre demi sel dans une poêle. • Une fois le beurre fondu, faire cuire votre émincer de poireaux à feu vif dans une poêle en remuant. • Une fois la fondue de poireaux prête garder là de côté à feu doux. • Dans une poêle avec du beurre demi sel fondu. Faites cuire vos noix de saint Jacques. • Une fois les noix bien dorées gardez les à feu doux de côté. • Graisser votre billig et tourner votre galette. • Remplissez la galette de haut en bas avec votre fondu de poireaux. • Ajoutez y un filet de crème fraîche tout du long. • Replier la galette afin qu'elle forme un rectangle. • Disposez vos noix de saint Jacques par dessus.





LA SAINT JACQUES DE ...

CEVICHE DE SAINT JACQUES GRENADE, COCO, FRAMBOISE

Décortiquer, laver et sécher les noix de Saint Jacques,

Découper en lamelles (en 3 ou 4 tranches par noix) et réserver au frais,

Egrainer les grenades,

Réaliser un eau de grenade,

Ajouter un peu de vinaigre de framboise dans le jus de grenade,

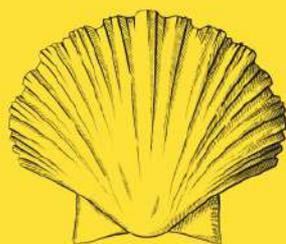
Passer les tranches de Saint Jacques dans la préparation 1 à 2 minutes,

Remettre dans leurs coquilles,

Ajouter un peu de jus,

Ajouter les éclats de noix de coco, de framboise, quelques fleurs et 1 tour de moulin à poivre,

Déguster.



TEMPS DE PRÉPARATION : 20MIN
CUISSON : 00 MIN



MA BIO

"J'ai rencontré la passion pour la cuisine à l'âge de 14 ans. J'ai beaucoup voyagé à travers le monde afin de découvrir des saveurs et des ingrédients des quatre coins de la planète. Après avoir exercé au sein de restaurants gastronomiques et des établissements étoilés, je suis aujourd'hui chef privé à domicile.

Je travaille essentiellement avec des fournisseurs locaux. J'aime dire qu'avec moi, on met les pieds sous la table, et je m'occupe de tout. Je suis né à Trouville, j'en suis parti... et revenu."

LES INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 8 Saint Jacques
- 2 Grenades
- PM Vinaigre de framboise
- 1/4 de noix de coco
- Quelques fleurs
- PM sel
- Poivre coco, grenade, framboise "exotiquement vôtre"

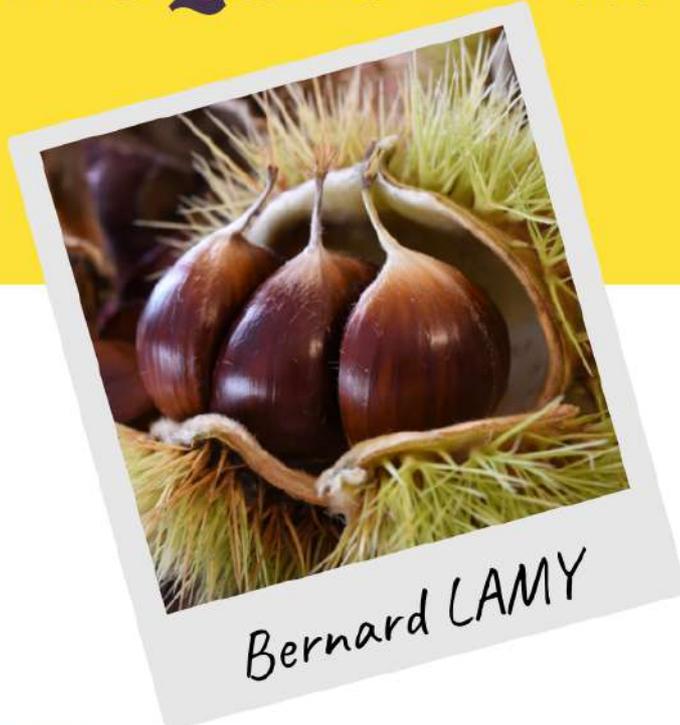


Coquilles
SAVEURS ET CRÉATEURS





LA SAINT JACQUES DE ...



CARPACCIO DE SAINT JACQUES

Décortiquer, laver et sécher les noix de Saint Jacques,

Escaloper les noix (2mm)

Faire une brunoise de légumes,

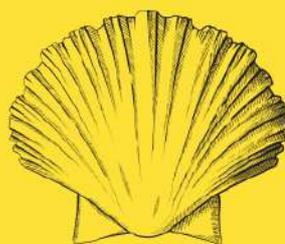
Disposer les fines tranches de noix sur la préparation : huile d'olive, citron, sel, poivre, piment d'Espelette,

Laisser mariner 5 à 10 minutes

Graisser les perles du nord qui auront été citronnées et salées

Dresser les coquilles sur les perles du nord, puis la brunoise,

Déguster.



1 CHEF
2 RECETTES

MA BIO

"J'ai effectué mon apprentissage dans la manche. Ancien chef sur le Normandie et le France, j'ai fait plusieurs grandes maisons à Paris. De la Tour Eiffel à la Tour d'Argent, j'ai aussi travaillé à l'Elysée. Faire des ravioles à Rome et des Tapas en Espagne, c'est aussi ça la cuisine...le voyage. Durant 12 années, j'ai encadré 300 apprentis par an au CFA de Caen. Aujourd'hui je continue l'aventure en auto-entreprise. "

COQUILLES SAINT JACQUES AUX SAVEURS D'AUTOMNE

Décortiquer, laver et sécher les Saint Jacques,

Eplucher et préparer les châtaignes,

Sauce merette : faire revenir oignon blanc et échalote, ajouter quelques lardons, déglacer au vin rouge, monter au beurre et passer au chinois.

Snacker les coquilles et les entourer de poitrine fumée,

Confectionner les châtaignes avec farine, beurre : piler les châtaignes, lier avec le crumble,

Dresser sur assiette : coquille, crumble de châtaigne par dessus et napper avec la sauce.

