



Saint-Jacques/butternut/mélange Dukkah

Ingrédients pour 4 personnes

- 12 coquilles Saint-Jacques
- 50 g de mélange Dukkah
- 1 butternut
- 2 oignons
- 50 cl de crème liquide
- 6 gousses d'ail
- 12 coraux de coquille Saint-Jacques
- 12 cl de vin blanc
- 50 cl de lait d'amande
- Huile d'olive, beurre, cumin, thym

Progression

Ciseler 1 oignon, suer à l'huile d'olive avec 2 gousses d'ail écrasées, 1 branche de thym, ajouter le corail, déglacer au vin blanc, ajouter le lait d'amande, mijoter 30 min, mixer.

Peler le butternut, tailler des cubes de 1 cm de côté, assaisonner, enrober d'huile d'olive, poser sur une plaque à four, ajouter 2 gousses d'ail écrasées, 1 branche de thym, un peu de cumin, cuire au four 10 min à 180°.

Ciseler 1 oignon, suer à l'huile d'olive, ajouter les parures de butternut, 2 gousses d'ail écrasées, du cumin, ajouter la crème liquide, assaisonner, cuire, mixer, rectifier l'assaisonnement.

Paner les coquilles avec le mélange Dukkah d'une seule face, sauter 2 min de chaque côté.

Dans une assiette, placer une loche de velouté, des dés de butternut, 3 coquilles et la sauce corail émulsionnée.

Damien Frémont

Les Jardins de Coppélia – 14600 Pennedepie



Coquilles Saint-Jacques, boudin noir, pomme, crème de salicorne

Ingrédients pour 4 personnes

- 16 coquilles Saint-Jacques
- 400 g de boudin noir
- 50 g de crevettes grises
- 1 pomme granny
- 100 g de salicorne
- ½ oignon
- 10 cl de crème épaisse
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- 1 cuillère à soupe d'aneth hachée

Progression

Rincer les salicornes, sauter au beurre avec le demi-oignon émincé, ajouter un verre d'eau, cuire jusqu'à évaporation, ajouter la crème, assaisonner, passer au chinois.

Tailler 4 fines tranches de pomme, chauffer le vinaigre de cidre, verser sur les tranches, mariner 3 min.

Eplucher les crevettes grises, tailler le reste de la pomme en petits dés, mélanger avec l'huile d'olive et l'aneth, assaisonner.

Retirer la peau du boudin noir, tailler 16 rondelles, sauter au beurre. Sauter les coquilles au beurre 2 min de chaque côté.

Déposer la tranche de pomme au centre de l'assiette, napper de sauce salicorne, poser 4 rondelles de boudin noir, puis 4 coquilles dessus et ajouter le condiment crevette grise.

Romain Trosselo

Les Cures Marines – 14360 Trouville sur Mer



Ceviche de Saint-Jacques, grenade, coco, framboise

Ingrédients pour 4 personnes

- 8 coquilles Saint-Jacques
- 2 grenades
- ¼ de noix de coco
- Vinaigre de framboise, framboise, poivre coco-grenade-framboise

Progression

Tailler les coquilles en tranches dans l'épaisseur, réserver au frais.
Egrainer les grenades, faire un jus, ajouter un peu de vinaigre de framboise, mariner avec les Saint-Jacques 2 min.

Mettre les tranches de 2 Saint-Jacques dans une coquille, ajouter un peu de jus, saler, poivrer, ajouter des éclats de coco, des framboises et quelques fleurs.

Clément Ponsel

Chef privé – 14360 Trouville sur Mer



Coquilles Saint-Jacques, potimarron, fève de Tonka

Ingrédients pour 4 personnes

- 12 coquilles Saint-Jacques
- 1 potimarron
- 1 oignon blanc
- 100 g de lardons
- 200 g de lait
- 1 fève de Tonka
- Huile de citron, beurre

Progression

Laver, couper en deux le potimarron, épépiner, tailler quelques lanières.

Eplucher et émincer finement l'oignon, assaisonner avec un peu d'huile de citron, les lardons, sel, poivre. Farcir le potimarron avec cette préparation, enroulé dans du papier aluminium, cuire au four 1 h à 180°, mixer avec un peu de beurre.

Chauffer le lait dans une casserole, râper de la fève de tonka, ajouter une noix de beurre, émulsionner au mixer plongeant, assaisonner, laisser infuser à couvert.

Contiser les coquilles avec des lanières de potimarron, assaisonner, sauter au beurre 2 min de chaque côté.

Dans l'assiette, disposer la purée de potimarron dans une coquille, déposer les noix coupées en deux autour, ajouter l'émulsion fève de tonka.

Médéric Dugast

Le Vieux Tour – 14800 Canapville



Saint-Jacques, panais, crémeux passion et tuile de corail

Ingrédients pour 4 personnes

- 12 coquilles Saint-Jacques
- 2 fruits de la passion
- 260 g de beurre
- 25 g de brioche
- 4 g de fécule de pomme de terre
- 1 jaune d'œuf
- 40 g de panais
- 70 g de lait
- 25 g de corail
- 120 g d'huile d'olive
- 30 g de farine

Progression

Mixer ensemble 1 fruit de la passion, 60 g de beurre pommade, la brioche et la fécule de pomme de terre, assaisonner, étaler sur un papier cuisson, mettre au congélateur, détailler des disques de la taille des noix de coquille Saint-Jacques.

Dans une casserole, faire un sabayon avec 1 fruit de la passion, le jaune d'œuf et hors du feu, monter avec 100 g de beurre.

Eplucher et laver le panais, cuire à l'eau salée, égoutter, mixer avec 100 g de beurre et le lait, assaisonner.

Mixer le corail, l'huile d'olive, la farine et 320 g d'eau, cuire dans une poêle antiadhésive, réserver sur du papier absorbant.

Sauter les Saint-Jacques au beurre 1 min de chaque côté, poser un disque passion dessus, gratiner au gril du four 20 s.

Dans l'assiette, faire un trait de purée, quelques points de crémeux passion, les Saint-Jacques et la tuile de corail.

Frédéric Mentec

Chef à domicile – 14160 Dives-sur-Mer



Coquilles Saint-Jacques façon carbonara, chanterelles

Ingrédients pour 4 personnes

- 12 coquilles Saint-Jacques
- 2 oignons roses
- 50 g de lard grillé
- 25 cl de vin blanc
- 100 g de crème liquide
- 2 jaunes d'œufs
- 200 g de chanterelles
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 200 g de butternut
- 4 fines tranches de lard
- Persil, beurre

Progression

Eplucher les coquilles et garder les bardes. Avec ces dernières, faire un fumet en cuisant 30 min avec le lard grillé, 1 oignon ciselé, le vin blanc et la crème liquide. Passer au chinois, réduire à 100 g de sauce.

Couper 1 oignon en rouelles de 5 mm, assaisonner, ajouter un peu de sucre, cuire à la poêle à feu doux à l'huile d'olive 5 min de chaque côté. Entre deux plaques, sécher au four les tranches de lard 30 min à 150°. Ciseler l'échalote, l'ail, sauter au beurre avec les chanterelles et du persil.

Tailler le butternut en dés de 5 mm, cuire à couvert à feu doux avec un peu de beurre, mélanger avec les chanterelles.

Faire un sabayon avec les deux jaunes d'œufs, ajouter les 100g de sauce. Sauter les coquilles au beurre.

Dans l'assiette, placer les rouelles d'oignon, les coquilles, les chanterelles et butternut, la tranche de lard et un cordon de sauce.

Eric Provost

Le Royal – 14800 Deauville



Saint-Jacques comme une Melba, mousseline de panais, écume toastée

Ingrédients pour 4 personnes

- 12 coquilles Saint-Jacques
- 2 kg de panais
- 1 l de lait
- 50 cl de crème
- 5 tranches de pain de mie
- 4 jaunes d'œuf
- 50 cl de fond blanc
- Huile d'olive, beurre

Progression

Dans une casserole, mettre le panais avec du lait à hauteur, assaisonner, porter à ébullition, écumer, cuire à frémissement, égoutter, mixer avec 25 cl de crème, finir avec une noix de beurre, vérifier l'assaisonnement.

Toaster les tranches de pain de mie au grille-pain, mettre dans une casserole avec le fond blanc, chauffer, infuser 30 min, passer au chinois, réduire, ajouter 25 cl de crème, une noix de beurre, vérifier l'assaisonnement.

Avec un emporte-pièce, découper 12 cercles de la même taille que les coquilles. Poser les coquilles sur les cercles de pain de mie. Dans un cul de poule, battre les jaunes d'œuf avec un peu d'eau, badigeonner au pinceau les coquilles.

Dans une poêle, sauter les coquilles à l'huile pour les colorer légèrement, retourner, ajouter une noix de beurre, arroser les noix.



Brochette de Saint-Jacques au lard et chorizo, embeurrée de chou vert, crème de coquille

Ingrédients pour 4 personnes

- 6 coquilles Saint-Jacques
- 6 tranches de lard
- 6 tranches de chorizo
- 1 chou vert
- 1 échalote
- 1 fenouil
- 10 cl de vin blanc
- 1 l de crème liquide
- Brochettes, beurre

Progression

Ouvrir les coquilles, réserver et nettoyer les bardes.

Tailler le fenouil, ciseler l'échalote, sauter au beurre dans une casserole, ajouter les bardes, déglacer au vin blanc, mouiller à l'eau, frémir 20 min, crémer, mixer, passer au chinois, vérifier l'assaisonnement.

Couper le chou en deux, retirer le cœur, ciseler finement, blanchir 1 min à l'eau salée, bien égoutter, finir la cuisson au beurre dans une sauteuse.

Couper les Saint-Jacques en deux, couper les tranches de lard et de chorizo en deux, enrouler les 1/2 Saint-Jacques avec, en piquer 3 par brochette, assaisonner, cuire 30 sec de chaque côté.

Dans l'assiette, poser l'embeurrée de chou, la crème de coquille et la brochette.



Coquilles Saint-Jacques, andouille de Vire, beurre de cidre

Ingrédients pour 4 personnes

- 16 coquilles Saint-Jacques
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 blanc de poireau
- 50 cl de cidre brut
- 150 g de beurre
- ½ pomme
- 4 tranches d'andouille de Vire

Progression

Emincer la carotte et le poireau, tailler en rouelles l'oignon, blanchir les légumes (départ eau froide, égoutter au premier bouillon), cuire dans le cidre, ajouter du thym et du laurier, assaisonner, rester croquant.

Réduire à glace le jus de cuisson des légumes avec un trait de vinaigre de cidre, monter au beurre froid avec un fouet, vérifier l'assaisonnement.

Sauter les coquilles 1 min de chaque côté.

Dresser les légumes en assiette creuse, déposer les coquilles, le beurre de cidre, ajouter au milieu la pomme et l'andouille taillées en julienne.

Jacques Collet

Chef de cuisine – 14360 Trouville sur Mer



Coquilles Saint-Jacques en croute d'herbes et châtaignes, risotto de légumes d'hiver

Ingrédients pour 4 personnes

- 12 coquilles Saint-Jacques
- 1 navet boule d'or
- 1 chou rave
- ½ céleri
- 200 g de butternut
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 l de bouillon de volaille
- 50 g de tomme normande
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- 15 cl de vin blanc
- 50 g de châtaignes
- 30 g de chapelure
- 80 g de beurre
- Persil, ciboulette

Progression

Eplucher et tailler les légumes en brunoise. Ciseler l'oignon, hacher ½ gousse d'ail, suer à l'huile d'olive et au beurre sans coloration, ajouter les légumes, déglacer au vin blanc, mouiller au bouillon, ajouter la tomme et la crème quand les légumes sont cuits.

Fondre le beurre, ajouter les châtaignes émietées, une pointe d'ail, la chapelure, les herbes ciselées, étaler entre 2 feuilles de papier sulfurisé, mettre au congélateur.

Sauter les coquilles au beurre 30 sec de chaque côté, tailler à l'emporte-pièce des cercles de la taille des coquilles, poser sur les noix, passer au grill 2 min, servir avec le risotto.

Michel Gandoin

Chef de cuisine – 14360 Trouville sur Mer