



## Coquilles Saint-Jacques, blini de céleri, jus vert

### Ingrédients pour 4 personnes

- 12 noix de coquilles Saint-Jacques
- 1 céleri rave
- 1 œuf
- 30 g de farine de maïs
- 500 g de vert de poireau
- 500 g + 200 g de crème liquide
- 500 g d'œuf
- Corail de coquilles Saint-Jacques

### Progression

Laver et cuire le céleri au four sur un lit de gros sel. Eplucher, mixer 200 g de pulpe froide avec un œuf, ajouter la farine de maïs, les coraux de St-Jacques cuits, vérifier l'assaisonnement, cuire les blinis à la poêle.

Mixer le vert de poireau, 500 g de crème et 500 g d'œuf, cuire 30 min à 83°, laisser refroidir, ajouter 200 g de crème mettre dans un siphon.

Sauter les coquilles à la poêle.

Dans l'assiette, poser le blini, les coquilles dessus et le jus vert.



## Effeillé d'aile de raie, rhubarbe aux saveurs de Normandie

### Ingrédients pour 4 personnes

- 600 g d'aile de raie
- 200 g de rhubarbe
- 60 g de beurre d'Isigny
- 100 g de rattes
- 10 cl de jus de pomme
- Vinaigre de cidre, herbes

### Progression

Lever le filet de raie, marquer à l'huile d'olive à la poêle, réserver.

Eplucher la rhubarbe, tailler en tronçons de 2 cm, cuire à l'étuvée dans le jus de pomme.

Cuire les rattes, rafraichir, tailler en rondelles.

Chauffer le beurre à noisette, déglacer au vinaigre de cidre.

Dresser la raie, la ratte, la rhubarbe, ajouter le beurre vinaigré et décorer avec des herbes.

**Jean Christian Thomas**

Café Mancel - 14000 Caen - Tél. : 02 31 86 63 64

**Stéphane Pugat**

Le Dauphin - 14000 Caen - Tél. : 02 31 86 22 26



## Bulots, haddock, bouillon de crevettes grises

### Ingrédients pour 4 personnes

- 1 kg de bulots
- 100 g de cébette
- 500 g de crevettes grises
- 80 g d'oignon
- 1 gousse d'ail
- 80 g de carotte
- 15 cl de vin blanc
- 5 cl de sauce soja
- 1 bâton de citronnelle
- 50 cl de fumet de poisson
- 50 g de gingembre
- 400 g de crème
- 200 g de haddock
- 200 g de lait
- 4 g de gélatine

### Progression

Rincer et cuire les bulots dans de l'eau 20 min après ébullition avec du poivre de sichuan, du thym, du laurier, du sel, laisser refroidir et décortiquer.

Cuire le haddock 15 min dans 200 g de crème et le lait, mixer, passer au chinois, ajouter la gélatine, mettre dans un siphon.

Étuver les crevettes à couvert, ajouter la garniture aromatique taillée en dés, déglacer au vin blanc et au soja, ajouter le fumet, le gingembre râpé, la citronnelle, cuire 45 min, filtrer.

Dans une casserole, étuver les bulots avec les cébettes ciselées, dresser en assiette creuses, ajouter le siphon de haddock et le bouillon de crevettes.

**Arnaud Viel**

La Renaissance – 61200 Argentan – Tél. : 02 33 36 14 20



## Ravioles de coques et potimarron, émulsion de coquillages

### Ingrédients pour 6 personnes

- 500 g de farine
- 1 jaune d'œuf
- 2 œufs
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 150 g de lait
- 2 kg de coques
- 6 échalotes
- 1 potimarron
- 10 cl de vin blanc
- 5 cl d'huile de noisette
- 10 cl de crème liquide
- 1 citron jaune
- Safran, persil plat

### Progression

Infuser le safran dans le lait. Mélanger la farine, 5 g de sel, les œufs, le lait, l'huile pour obtenir une pâte homogène, mettre au frais 2 h étaler à l'aide d'un laminoir.

Tailler la moitié du potimarron en brunoise, sauter à l'huile de noisette, cuire l'autre moitié en purée.

Ciseler les échalotes, sauter à l'huile, ajouter les coques, le vin blanc, cuire à couvert jusqu'à ouverture, refroidir, décoquiller et conserver le jus de cuisson.

Couper les coques en deux, ajouter la brunoise et la purée de potimarron, le persil ciselé et mettre en poche.

Chauffer 20 cl de jus de coques, la crème liquide, zester le citron, vérifier l'assaisonnement et émulsionner.

Mettre la farce dans un cercle de pâte, refermer avec un cercle collé à l'œuf, cuire 6 min à l'eau bouillante salée.

Déposer des ravioles dans le fond d'une assiette creuse, l'émulsion dessus, quelques coques en décoration.

**Elise Le Moël**

La Fine Fourchette – 14700 Falaise – Tél. : 02 31 90 08 59



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

### Ingrédients pour 4 personnes

- 16 noix de coquille 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.



## Coquilles Saint-Jacques, tombée de chou, coulis de carotte au combawa

### Ingrédients pour 6 personnes

- 18 coquilles Saint-Jacques
- 1 chou vert
- 100 g de poitrine fumée
- 500 g de carotte
- 100 g de combawa
- Huile d'olive

### Progression

Tailler et blanchir le chou à l'eau bouillante salée.

Tailler les carottes en rondelles, cuire à l'eau salée, refroidir et garder l'eau de cuisson.

Sauter la poitrine fumée taillée en lardons, ajouter le chou, confire, vérifier l'assaisonnement.

Mixer les carottes avec l'eau de cuisson pour obtenir une consistance semi-liquide, ajouter le combawa, assaisonner.

Sauter les coquilles au beurre, servir avec le chou et le coulis de carotte.

**Jacques Collet**

Chef de cuisine - 14360 Trouville-sur-Mer

**Catherine Coiffard**

Le Faisan Doré - 61200 Fontenai sur Orne - Tél. : 02 33 67 18 11