



NORMANDIE

*Préserver les richesses de la mer,
et les faire découvrir !*

TAGLIATELLES AU NOIX DE COQUILLE SAINT-JACQUES, PESTO DE CORAIL



Suivez la pêche française



00 : 30

Coquille Saint-Jacques . *Pecten maximus*

... LE JALON DE LA PÊCHE NORMANDE !

La coquille Saint-Jacques trouve sur les côtes normandes un milieu particulièrement propice (abondance du plancton, nature des fonds,...). Pas étonnant que la Normandie soit n°1 en France, détiennne 2 Label Rouge sur la coquille entière et la noix, et soit en route vers une IGP ! Chaque année, elle fait l'objet d'une pêche exemplaire (quotas, taille réglementaire de captures (11 cm en Manche Ouest - 10,2 en Manche Ouest) ; De quoi assurer l'avenir de ses pêcheurs, et continuer de régaler les gourmands pour longtemps !

INGRÉDIENTS (4 PERS.)

- 12 noix de **coquilles Saint-Jacques de Normandie**
- 500 g de tagliatelles
- 2 blancs de poireaux
- 1 gousse d'ail
- 1 carotte
- 20 cl de vin blanc sec
- 40 cl de crème liquide entière
- 20 g de parmesan râpé
- 1 pincée de curcuma
- Sel

PRÉPARATION

1. Détacher les coraux des noix de coquilles saint-Jacques et mettre de côté. Emincer les blancs de poireaux et les faire suer dans une casserole avec une noisette de beurre. Ajouter l'ail et la carotte en rondelles, puis les coraux. Assaisonner avec sel, poivre et curcuma, puis déglacer avec le vin blanc. Porter à ébullition puis verser la crème. Laisser réduire jusqu'à épaississement, puis ajouter le parmesan. Mélanger puis mixer avec un mixeur plongeant. Réserver au chaud.
2. Faire cuire les tagliatelles à l'eau puis les égoutter et les mélanger directement dans le pesto de corail.
3. Snacker les noix de coquille Saint-Jacques dans une poêle bien chaude, environ 1 minute de chaque côté. Saler et poivrer et servir avec les tagliatelles au pesto de corail.



A TABLE !

Préférez la simplicité !

Cuite ou crue, la coquille Saint-Jacques est encore meilleure dans son plus simple appareil, aussi limitez les ingrédients ou les cuissons trop longues. Extra fraîche, essayez la en carpaccio, avec un zeste de citron vert, huile d'olive et fleur de sel. Si vous la préférez cuite, soyez bref ! Un simple aller/retour à la poêle ou à la plancha suffit. Sa chair doit rester nacrée à l'intérieur. Associations : champignons (cèpes, girolles), endives, céleri, courges.



Retrouvez plus de 600 recettes et conseils de préparation sur www.nfm.fr

