

# CARPACCIO DE COQUILLES SAINT-JACQUES ET SON TARTARE D'HUÎTRES

A déguster les pieds dans l'eau !



# CARPACCIO DE COQUILLES SAINT-JACQUES ET SON TARTARE D'HÙÎTRES

 00 : 20



€ € €



MERCI À **François Hue**, Chef du  
RESTAURANT **LES BARRIÈRES**  
À **DIEPPE (76)** POUR SA RECETTE !

**INGRÉDIENTS (4 PERS.)**

**8 coquilles Saint-Jacques  
de Normandie**

6 huîtres n°2

6 cuill. à soupe de crème liquide

1 échalote

1 cuill. à soupe de persil plat

¼ de citron jaune

Sel / Poivre du moulin

## COQUILLE SAINT-JACQUES : LE JALON DE LA PÊCHE NORMANDE

La coquille Saint-Jacques (*Pecten maximus*) 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, détienne 2 Label Rouge sur la coquille entière et la noix, et soit en route vers une IGP ! Chaque année, d'octobre à la mi-mai, de Granville au Tréport, ce sont 250 coquillards normands qui partent la pêcher pour vous régaler !

## PRÉPARATION

Ouvrir les huîtres. Récupérer la chair avant de la passer au papier absorbant afin de retirer un maximum d'eau. Hacher les grossièrement. Ajouter dans un bol, l'échalote ciselée, le persil, la crème et enfin le jus de citron. Bien mélanger. Réserver au réfrigérateur.

Pendant ce temps, ouvrir les coquilles Saint-Jacques et récupérer les noix. Les rincer les sous un filet d'eau. Les essuyer à l'aide d'un papier absorbant et réserver au frais.

Lorsque le tartare est prêt, émincer les noix en fines lamelles.

Dans une assiette, former une bande avec le tartare d'huîtres et disposer dessus vos lamelles de coquilles Saint-Jacques. Assaisonner d'huile d'olive, de jus de citron, de sel et poivre. Ajouter dessus, quelques feuilles de roquettes et graines de courge pour le croquant.



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

**+ 600 recettes**

et conseils de préparation !  
+ 50 fiches espèces : poissons,  
coquillages et crustacés sur

**www.nfm.fr**

GRUPEMENT DES  
PÊCHEURS, CRIEES  
ET MAREYEURS  
DE NORMANDIE

