

Cassolette de Saint-Jacques et coques à la Honfleuraise



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
130940	Noix de Saint-Jacques avec corail 20/40	0.8 Kilo
9333	Crème liquide Excellence 35% MG UHT 1 L Elle et Vire	0.1 Litre
244550	Ciboulette coupée CE2 500 g Bon-et-Engagé	20 Gramme
66591	Asperges vertes 1 kg	150 Gramme
	Pommes	2 -
	Vieux Calvados	PM
	Pluches de Shiso	PM

Etapas de préparation

- 1 Pocher les coques directement dans la crème liquide puis les décanter. Réserver
- 2 Cuisson des noix de Saint-Jacques traditionnelle dans un récipient de cuisson chaud avec matière grasse jusqu'à légère coloration. Réserver
- 3 Faire suer au beurre les quartiers de pomme en y ajoutant de la cive, les points d'asperges vertes, et flamber le tout au vieux Calvados hors d'âge
- 4 Ajouter la crème de pochage des coques, les Saint-Jacques, puis porter quelques secondes à ébullition. Rectifier l'assaisonnement. En finition, pluches de Shiso.

Cassolette de Saint-Jacques et coques à la Honfleuraise

Le mot du chef



Cette recette ne sera que plus savoureuse en la réalisant avec de la crème épaisse

Jérôme Cozic, conseiller culinaire région Hauts-de-France Normandie