



Coquilles Saint-Jacques

*Sauce normande au camembert
Et sa purée de pomme de terre
Parfumée à l'Andouille de Vire*

POUR 1 KG DE NOIX DE COQUILLES (6 personnes)

INGREDIENTS « Purée »

- 1.5 kg de pommes de terre en purée
- 75 gr de beurre
- 25 cl de lait
- 10 cl de crème épaisse de Normandie
- 25 gr d'andouille de Vire

INGREDIENTS « Sauce »

- 2 échalotes hachées
- ½ camembert + 50 gr de beurre + 50 cl de crème épaisse de Normandie
- 25cl de cidre de Normandie
- 50g de lardons allumette

PRÉPARATION

Purée de pommes de terre parfumée à l'Andouille de Vire

- Faire une purée de pommes de terre, ajouter le beurre fondu, le lait et la crème fraîche.
- Dans une poêle faire revenir les morceaux d'Andouille puis les mixer.
- Ajouter l'andouille mixée à la purée de pomme de terre (environ 1h auparavant) afin que la purée s'imprègne du goût fumé de l'andouille.
- Vérifier l'assaisonnement (Sel/Poivre)

Sauce Normande au cidre

- Faire dorer les échalotes hachées dans une casserole avec le beurre
- Ajouter le cidre et laisser réduire presqu'à sec afin d'obtenir une compotée d'échalottes.
- Ajouter la crème épaisse et le camembert en petits morceaux et laisser mijoter.
- Hacher les lardons allumette finement et les faire revenir à sec dans une petite poêle et les incorporer à la sauce camembert.
- Vérifier l'assaisonnement (Sel/Poivre)
- Vérifier l'onctuosité de la sauce, si nécessaire ajouter un peu de maïzena diluée dans de l'eau froide.

DRESSAGE

Dans une assiette, déposer la purée de pomme de terre en forme de quenelle, ajouter la sauce et les noix de St Jacques que vous avez préalablement fait dorer à la poêle dans du beurre mousseux afin de les colorer de chaque côté (1 à 2 mn selon les goûts), ceci dans le but de ne pas trop cuire la St Jacques afin de préserver le goût et la saveur de ce produit.