



## *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

### **PREPARATION**

#### **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 presque 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 moussieux 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.