

La recette du Chef

Le Chef Jean-Jacques Monfort, du restaurant Brut (à Saint-Brieuc), partage sa recette de noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc snackées avec asperges de Lanfains mi-cuites au beurre du Vieux Bourg et sauce corail.



INGREDIENTS

Saint-Jacques (3 à 4 par personne)

Asperges vertes (3 par personne)

Beurre du Vieux Bourg 80 g

Huile de colza

Sauce corail : 4 à 6 corail de Saint-Jacques

15 cl de crème liquide entière ;

20 cl de Beurre du Vieux Bourg

1 échalote

5 cl de vin blanc sec

10 cl de fumet de barde de Saint-Jacques

Sel et poivre



PREPARATION

Préparer la sauce corail : faire suer l'échalote avec du beurre, ajouter les coraux. Déglacer au vin blanc, réduire puis ajouter le fumet. Incorporer la crème, mixer et filtrer. Cuire les asperges : blanchir 3 minutes dans l'eau bouillante salée, refroidir dans l'eau glacée. Poêler doucement avec du beurre. Snacker les Saint-Jacques : chauffer huile et beurre, saisir 1 minute de chaque côté. Assaisonner. Déposer la sauce en base, disposer asperges et Saint-Jacques. Ajouter une touche de beurre fondu et des herbes fraîches.



FÊTE DE LA COQUILLE
SAINT-JACQUES

26/27 AVRIL 2025

SAINT-QUAY-PORTRIEUX