

Les Saint-Jacques des Manoirs de Tourgéville

Détour par la Normandie pour un plat léger
aux accents iodés.

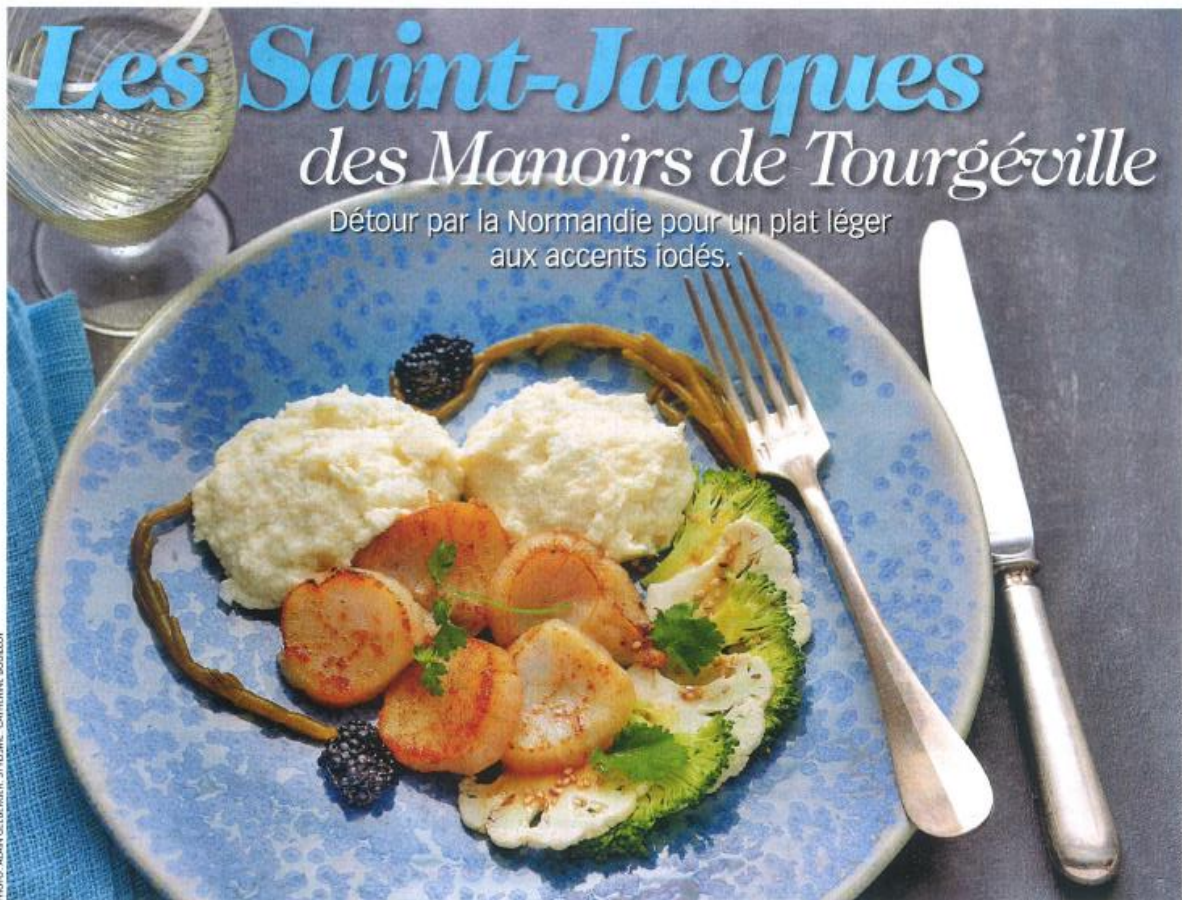


PHOTO: ALAIN GEBER, STYLING: CATHERINE BOULLOT

PHOTO: ALAIN GEBER, STYLING: CATHERINE BOULLOT

LA RECETTE

POUR 4 PERSONNES 12 coquilles Saint-Jacques • 2 choux-fleurs • 1 brocoli • 50 g de sésame torréfié • 3 cl de sauce soja • 3 cl d'huile de sésame • 50 g de harenga (œufs de hareng fumé) • 1 botte de coriandre fraîche • quelques salicornes fraîches • 1 cuillère de crème fraîche • 1 litre de lait • 2 feuilles de laurier • 20 g de beurre • sel.

Décoquiller. ôter le corail et rincer à l'eau les noix de Saint-Jacques pour enlever le moindre grain de sable. Sécher et réserver au frais dans une assiette.

Découper un chou-fleur en gros morceaux et le faire cuire 15 min à feu moyen dans le lait avec le laurier et du sel. Egoutter puis mixer le chou avec la crème pour obtenir un velouté. Prendre le second chou-fleur, couper de belles sommités et les tailler finement à la mandoline pour réaliser des lamelles d'environ 1 mm. Procéder de la même façon avec le brocoli. Rassembler ensuite les deux légumes dans un bol. A part, mélanger la sauce

soja, le sésame, l'huile de sésame et les feuilles de coriandre et verser ensuite sur la salade de chou pour l'assaisonner.

Tailler les noix de Saint-Jacques en deux, les saler légèrement. Faire chauffer le beurre dans une poêle. Dès qu'il a pris une coloration dorée, y déposer les noix et les laisser cuire une minute de chaque côté. Placer deux cuillères à soupe de velouté de chou-fleur au fond de l'assiette, déposer les Saint-Jacques, puis la salade de chou. Décorer avec les salicornes et l'harenga.

Temps de préparation : 50 min.

Prix par personne : €€.

Niveau de faisabilité : moyen.

€ : moins de 5€ - €€ : entre 5 et 10€ - €€€ : plus de 10€.

Marie Létang-Horay

L'ADRESSE

Ce joli cloître normand composé de quatre longères a été imaginé par Claude Lelouch pour un tournage qui, finalement, n'aura pas lieu. Transformé en hôtel de charme, on vient y passer un week-end ou plus, le temps de découvrir la carte du chef Emmanuel Andrieu, qui sublime les produits de la mer et décline brillamment la cuisine normande à la carte du restaurant de l'hôtel le « 1899 », lesmanoirsdetourgeville.com

Qui
y
va ?

Pour un déjeuner pro ou un dîner sympa, ils aiment venir s'y attabler.



Claude Lelouch



Jean Dujardin



Jean Rochefort

PHOTO: SERVICE DE PRESSE

