



BONNE
PÊCHE

NOIX ST JACQUES



UN PEU D'HISTOIRE

Dans la mythologie antique, la Saint Jacques porte, tel un bouclier, Aphrodite, la déesse de l'amour et de la beauté.

Côté gastronomie, la découverte de la saint-jacques est plus récente. Délicate et subtile, d'une chair dense et veloutée, la saint-jacques autorise d'infinites variations, qui doivent cependant toujours chercher à respecter finesse, texture et suavité sucrée.

PRÉSENTATION GÉNÉRALE

La **coquille Saint-Jacques** (nom scientifique *Pecten maximus*) est un mollusque bivalve de la famille des Pectinidés. Parmi toutes les espèces de cette famille, qui sont légalement autorisées à bénéficier de l'appellation commerciale « Saint-Jacques », c'est la plus recherchée des gastronomes. Elle est reconnaissable à sa grande taille et à sa coquille pourvue de côtes en éventail, dont la valve supérieure est totalement plate, contrairement aux pétoncles ou vanneaux dont les deux valves sont bombées.

IMPLANTATION

En Europe elle vit dans le nord de l'Atlantique et la Méditerranée. On la trouve dans le Pas de Calais, en Normandie, en Bretagne, en Écosse, en Irlande, en Italie ou en Angleterre.

PÊCHE

Sa pêche est strictement réglementée en France, où elle n'est autorisée, que du 1^{er} octobre au 15 mai par arrêté ministériel. Les coquilles mettent deux ans en Manche est et trois ans en Manche ouest et Atlantique pour atteindre leur maturité sexuelle. En revanche, elle est autorisée toute l'année à Jersey, aussi bien à la plongée qu'au dragage. La taille marchande est de 11 cm pour la Manche et de 10,2 cm pour la Manche ouest et les autres gisements.

Principaux producteurs

Chine, Japon, Chili, Pérou, Canada, USA, Russie, Islande, Norvège, Australie, Nouvelle-Zélande, Royaume-Uni, France.

Consommation des ménages en France

	Quantité (t)	Prix Moyen (€)	Part de marché en GMS
Noix Fraîches	2 669	20.7	82.2 %

Source : FranceAgriMer d'après Kantar Worldpanel - 2010

IDÉES RECETTES



Décoquiller une noix de Saint-Jacques :

Il faut tout d'abord ouvrir la coquille en sectionnant le muscle, avec un petit couteau mais en maintenant la coquille avec un torchon pour éviter tout accident. On peut aussi la passer 5 minutes au four chaud, elle s'ouvrira d'elle-même.

Une fois ouverte, dégagez la noix à l'aide d'une cuillère, puis retirez les barbes (conservez-les pour un fumet). Dégagez le muscle de la noix, toujours à l'aide d'une cuillère pour ne pas abîmer la noix. Nettoyez ensuite la noix et le corail en les passant sous l'eau, puis épongez sur un linge propre.

Coquilles St Jacques, sauce au cidre (4 personnes)

Ingédients

- 12 coquilles Saint Jacques
- 200 ml de cidre doux
- 100 ml de crème fraîche
- Le jus d'1/2 citron
- 3 pommes
- beurre
- 2 c. à café de sucre
- Fleur de sel
- quelques baies roses

Préparation

Epluchez et coupez les pommes en 8.

Faites-les cuire à la poêle avec le beurre et le sucre. Salez légèrement puis mettez de côté au chaud.

Dans le même poêle, faites revenir rapidement les coquilles Saint Jacques avec un peu de beurre si besoin (elles ne doivent pas tout à fait être cuites au milieu). Réservez au chaud.

Toujours dans la même poêle, versez le cidre et laissez réduire presque complètement à feu vif.

Ajoutez alors la crème, le jus de citron et les baies roses, laissez réduire un peu jusqu'à la consistance d'une sauce. Rectifiez l'assaisonnement. Ajoutez les pommes et les Saint Jacques, saupoudrez de fleur de sel et dégustez.



Coquilles St Jacques aux petits légumes (4 personnes)

Ingédients

- 20 coquilles Saint-Jacques
- 50g de beurre
- 1 c. à café de roux (beurre+ farine)
- 4 c. à soupe de crème fraîche
- 1/2 verre de vin blanc
- 1 verre de fumet de poisson
- 3 jeunes carottes
- 2 petits navets
- 1 poireau



Préparation

Nettoyez les coquilles Saint-Jacques et réservez les noix. Conservez 4 coquilles. Celles-ci serviront au dressage.

Coupez les carottes et les navets en petits dés et le poireau en julienne. Cuisez-les à la vapeur.

Faites bouillir le fumet de poisson et le vin blanc. Ajoutez le roux. Mettez la crème fraîche et vérifiez l'assaisonnement.

Faites cuire les Saint-Jacques dans une poêle avec un peu de beurre.

Garnissez les coquilles de vos petits légumes et des Saint-Jacques poêlées.

Nappez de sauce.