

VELOUTÉ DE POISSON ET COQUILLES SAINT-JACQUES LABEL ROUGE

Ingrédients pour 4 personnes :

- 12 noix de coquilles Saint-Jacques de Normandie Label Rouge
- 1 c. à soupe de beurre
- 1 c. à soupe de farine
- ½ l de fumet de poisson (ou 5 c. à café de fumet de poisson en poudre)
- 125 g de crème épaisse
- 125 g de crème liquide
- 150 g de crevettes de Madagascar Label Rouge décortiquées
- Aneth
- 1 pincée de sucre
- 1 c. à soupe de jus de citron
- Sel
- Poivre
- Un peu de safran et de tabasco
- Quelques pistils de safran



Credit photo : Normandie Fraîcheur Mer

Préparation

Dans une sauteuse, mettre le beurre, la farine, faire fondre le tout en remuant 1 à 2 minutes, puis ajouter le fumet de poisson et les deux crèmes.

Faire épaissir à découvert 6 à 8 minutes à frémissement. Assaisonner le velouté avec le sel, le poivre, le citron, le sucre, le safran, le tabasco et l'aneth. Laisser refroidir.

Au moment du service, refaire chauffer doucement sans bouillir.

Au dernier moment, augmenter le feu et ajouter les crevettes décortiquées.

Poêler les coquilles Saint-Jacques Label Rouge 2 minutes par face dans un peu de beurre. Les saler et les poivrer.

Disposer trois noix dans chaque assiette et verser le velouté et les crevettes autour, parsemé de pistil de safran.

Pour apprécier toutes ses saveurs : la poêler maximum une minute par face, à feu vif, avec un soupçon de beurre.

www.nfm.fr

/// Pour moi, privilégier la qualité a toujours été un objectif dans mes activités de pêche, avant même l'obtention du Label Rouge. C'est la généralisation, en 1996, de l'utilisation de la mention Saint-Jacques, à tous les pétoncles, qui nous a incitée à faire valoir la supériorité de nos véritables coquilles Saint-Jacques, Pecten Maximus.

La coquille Saint-Jacques Label Rouge est charnue, fondante, de belle taille et présente un corail caractéristique. À bord de notre bateau de pêche, nous effectuons une sélection drastique des plus belles coquilles, jusqu'à une sélection de très grosses coquilles, de plus de 13 cm, particulièrement prisées par les restaurateurs. À terre, elles peuvent être décortiquées manuellement et commercialisées en noix, avec la garantie qu'elles ne perdront pas d'eau à la cuisson.

Depuis 2002 pour les coquilles fraîches entières et depuis 2009 pour les noix de coquilles, le Label Rouge est pour nous, producteurs, un atout majeur. Il met en valeur la production normande de coquille Saint-Jacques, la première en France, qui fait vivre près de la moitié de nos bateaux.

C'est aussi pour nous une grande fierté de voir reconnu notre travail de sélection et une traçabilité totale de nos produits. Pour le consommateur, c'est la garantie d'une fraîcheur incomparable et d'une noix au goût remarquable.

///
Dimitri Rogoff,
pêcheur de coquilles Saint-Jacques Label Rouge