



AU BUTTERNUT RÔTI ET AU CRUMBLE DE NOISETTES

Préparation : **20 minutes**

Cuisson : **1 heure 30**

Pour **4 personnes**

16 coquilles Saint-Jacques
30 g de beurre salé
30 g de farine
30 g de poudre de noisette
1 courge butternut d'1 kg
Huile d'olive
4 cuillères à soupe de miel
30 g de noisettes concassées

1. Préchauffer le four à 180°C. Déposer le beurre salé, la poudre de noisette et la farine dans un récipient et malaxer du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une pâte sableuse. Répartir sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé et faire cuire 20 minutes. Réserver.

2. Laver et brosser la courge butternut puis la couper en rondelles d'environ 1,5 à 2 cm d'épaisseur. Retirer les pépins. Déposer les morceaux sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé puis arroser d'huile d'olive. Saler et poivrer puis enfourner pour 1h de cuisson. 5 minutes avant la fin, déposer 2 cuillères à soupe de miel sur l'ensemble des morceaux de courge.

3. Verser un filet d'huile d'olive dans une poêle puis snacker les coquilles Saint-Jacques pendant 3 minutes en les retournant régulièrement.

4. Les servir avec la courge rôtie, le crumble de noisette et des noisettes concassées. Terminer par un petit filet de miel et une tombée de poivre noir.

LA COQUILLE SAINT-JACQUES

Les atouts de cette espèce :

- Le plus noble des coquillages au goût fin et délicat
- Fraîche et délicieuse, la noix de Saint-Jacques s'achète de préférence avec sa coquille



LE SAVIEZ-VOUS ?

LA VÉRITABLE COQUILLE SAINT-JACQUES PORTE LE NOM LATIN
DE *Pecten maximus*



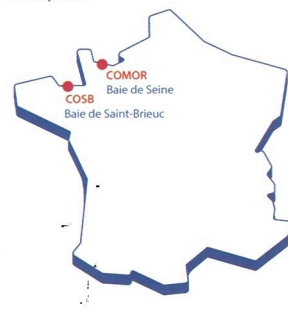
**L'INITIATIVE DE LA FILIÈRE POUR
UNE PÊCHE PLUS RESPONSABLE**
MIEUX CONNAÎTRE LA RESSOURCE



En France, la pêche de la coquille Saint-Jacques est très réglementée afin de préserver la ressource. Les pêcheurs doivent respecter des jours et des horaires de pêche précis ainsi que des quotas journaliers, fixés en fonction de l'abondance des stocks de coquilles.

Afin d'évaluer ces stocks, 2 campagnes scientifiques de pêche sont réalisées chaque été depuis 40 ans par l'Ifremer (Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer), à la demande des professionnels.

Des prélèvements sont effectués sur l'ensemble de la surface des gisements et les coquilles pêchées sont mesurées, comptées par tranche d'âge puis analysées. Ces analyses permettent d'estimer ainsi les volumes de pêche et les quotas qui seront autorisés pour la campagne annuelle.



Crédits photos : Cooklook - Juliette Lalbatry

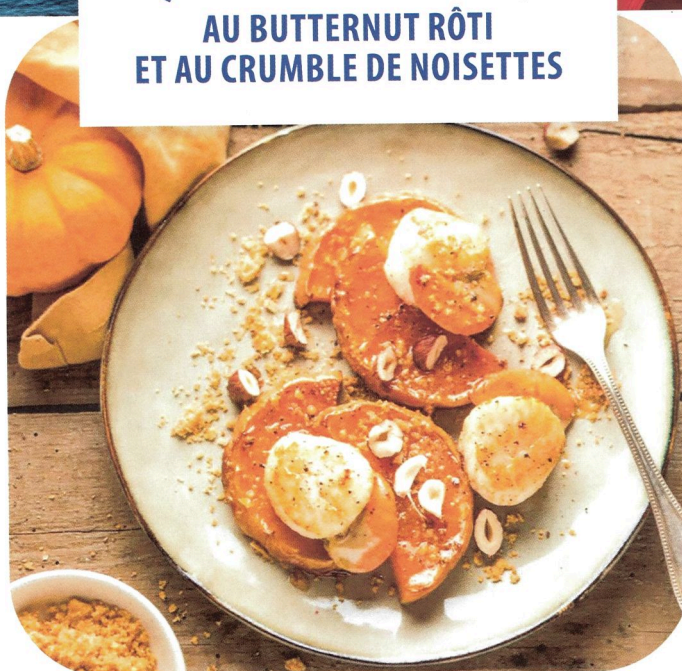


www.pavillonfrance.fr

MANGEZ FRAIS

M A N G E Z F R A N C A I S

COQUILLES SAINT-JACQUES AU BUTTERNUT RÔTI ET AU CRUMBLE DE NOISETTES



Suivez la pêche française