

FLASHEZ ET GAGNEZ 1 PLANCHA*



1. Scannez le QR Code ou rendez-vous sur : coquille-saint-jacques-de-normandie.fr/le-jeu-2026
2. Remplissez le formulaire de participation en ligne en renseignant vos coordonnées.
3. Validez votre participation.



La Coquille
**Saint
Jacques**
de Normandie

*Visuel non-contractuel. Jeu gratuit sans obligation d'achat organisé par Normandie Filière Mer, jusqu'au 31/03/2027, dans les poissonneries et magasins participants. Une participation par personne (même nom, prénom et/ou adresse e-mail). Tirage au sort le 02/04/2027. À gagner : 1 plancha d'une valeur commerciale indicative de 100 € TTC. Règlement complet disponible gratuitement via le QR Code, sur coquille-saint-jacques-de-normandie.fr/le-jeu-2026. Données personnelles traitées uniquement dans le cadre du jeu, conformément à la réglementation en vigueur. Voir règlement pour les modalités complètes de participation.

NFM
NORMANDIE
FILIERE MER
ANCRÉS & ENGAGÉS

REPUBLIQUE
FRANÇAISE
Ministère
de la Mer

NORMANDIE

COMITE REGIONAL
DE NORMANDIE
NORMANDIE

OPN
Océan
Pêche
Normandie

FROM
NORD

PAVILLON FRANCE

Normandie
Filière Mer



Nul sans jeu sur la voie publique. Cotation : Agence Argard



La Coquille
**Saint
Jacques**
de Normandie

FLASHEZ ET GAGNEZ 1 PLANCHA*



ET DÉCOUVREZ DANS CE LIVRET
2 RECETTES FACILES

PLUS DE RECETTES GOURMANDES SUR
COQUILLE-SAINT-JACQUES-DE-NORMANDIE.FR/NOS-RECETTES



Nul sans jeu sur la voie publique. Cotation : Agence Argard



NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES DE NORMANDIE ET TAGLIATELLES AU PESTO DE PISTACHE CITRON



15 MIN.



2 PERSONNES



FACILE

INGRÉDIENTS

6 noix de Coquilles
Saint-Jacques de Normandie
160 g de tagliatelles crues
Feuilles de basilic

Pour le pesto :

Huile d'olive
50 g de pistaches
50 g de parmesan
1 gousse d'ail
1 poignée de basilic
½ citron
Sel et poivre

ÉTAPES DE PRÉPARATION

Mixer tous les ingrédients du pesto, ajouter l'huile progressivement.

Cuire les tagliatelles de blé 6 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée.

Dans une poêle, saisir les noix de coquilles Saint-Jacques 2 minutes de chaque côté avec un peu d'huile d'olive.

Mélanger les tagliatelles avec le pesto et un peu d'eau de cuisson.

Dresser les assiettes : répartir les tagliatelles et disposer les noix de coquilles Saint-Jacques de Normandie par-dessus, quelques pistaches et le basilic frais.

LE SAVIEZ-VOUS ?

*Sa cuisson vous intimide ?
À la poêle, 1 à 2 minutes de chaque côté
suffisent pour des noix bien dorées
et fondantes.*



45 MIN.



4 PERSONNES



FACILE

INGRÉDIENTS

24 noix de Coquilles
Saint-Jacques de Normandie
2 cs de sauce soja salé
2 cs de sauce yakitori
1 cs de sucre roux
2 gousses d'ails dégermées
1 cs d'huile de sésame
Huile de tournesol
Graines de sésame doré
Poivre du moulin
Cébette ciselée
8 piques à brochettes

ÉTAPES DE PRÉPARATION

Préparer à l'avance la salade de chou blanc, le riz nature et la soupe miso.

Dans un bol, mélanger la sauce soja, la sauce yakitori, le sucre roux, l'ail pressé et l'huile de sésame.

Répartir 3 noix de Saint-Jacques par pique et les badigeonner généreusement de marinade.

Faire chauffer une poêle à feu vif avec un filet d'huile de tournesol.

Cuire les brochettes 1 min de chaque côté, en les badigeonnant régulièrement de marinade.

Retirer du feu, puis parsemer de poivre, de graines de sésame et de cébette ciselée. Servir aussitôt avec les accompagnements.

LE SAVIEZ-VOUS ?

*Fraîche d'octobre à mai, surgelée l'été :
il y a tellement d'occasions pour savourer
la Coquille Saint-Jacques de Normandie
en dehors des fêtes !*

ACCOMPAGNEMENT

Salade de chou blanc
à la japonaise
Riz parfumé
Soupe miso