



La sélection du Chef®

Cultivez
le **goût!**

Coquilles Saint-Jacques à la fondue de tomates Kalimba



POUR 4 PERSONNES

- 20 coquilles Saint-Jacques
- 6 tomates Kalimba.FI
- 1 oignon
- 2 échalotes
- 1 pointe d'ail
- 50 g de ciboulette hachée
- Sel, poivre
- 3 cuillères à soupe de farine
- Un peu de lait
- 1 branche de thym

Kalimba.FI

© Studio A Linder



Marc Haeberlin

Restaurateur à Illhausern



On ne présente plus l'Auberge de l'Ill, monument de la gastronomie où officie Marc Haeberlin, quatrième génération de cuisinier.

L'Auberge de l'Ill a récemment fêté ses 45 ans de 3 macarons Michelin, obtenus en 1967.

L'Auberge de l'Ill - 2, rue de Collonges au Mont d'Or - 68970 Illhausern
www.auberge-de-l-ill.com



Coquilles Saint-Jacques à la fondue de tomates Kalimba

- 1 Ouvrir les coquilles Saint-Jacques, sortir les noix, les laver à plusieurs eaux.
- 2 Pour la fondue de tomates : tremper les tomates quelques secondes dans l'eau bouillante, puis dans l'eau glacée. Les épilucher, enlever les pépins et les couper en dés.
- 3 Faire suer les échalotes hachées au beurre. Ajouter les dés de tomates et la pointe d'ail, saler et poivrer.
- 4 Laisser cuire jusqu'à évaporation de l'eau. Ajouter le beurre en petits morceaux, rectifier l'assaisonnement.
- 5 Saler et poivrer les noix de Saint-Jacques, les fariner et les sauter au beurre 3 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'elles aient une belle couleur dorée. Les garder au chaud.
- 6 Couper l'oignon en rondelles, les tremper dans la farine et le lait et les faire frire dans une friteuse durant 2 min jusqu'à coloration.
- 7 Verser la fondue de tomate dans une assiette, dresser les noix de Saint-Jacques. Placer au dessus les rondelles d'oignons frits.
Décorer avec une branche de thym.



*Retrouvez d'autres recettes,
des conseils de culture pour vos tomates
ainsi que l'ensemble de nos points de vente sur
www.la-selection-du-chef.com*

