



20 COQUILLES AUX NOIX DE SAINT-JACQUES CUISINÉES À LA BRETONNE

Cuisinées à partir d'une recette à la Bretonne, ces délicieuses noix de Saint-Jacques réveilleront les sens des gourmets à la recherche de tradition et de terroir.

SPÉCIFICITÉS

- Une entrée généreuse et gourmande de 120 g.

RECETTE

- Une garniture composée de noix de Saint-Jacques, homard, beurre, vin blanc et crème.
- Une garniture riche de 50% de noix de Saint-Jacques.

INGRÉDIENTS

Noix de Saint Jacques* 50% (*Zygochlamys patagonica*, origine Argentine (A), et/ou *Chlamys opercularis*, origine Royaume-Uni (B) et/ou Îles Féroé (C), et/ou *Argopecten purpuratus*, origine Pérou (D), *Argopecten circularis*, origine USA (E), *Argopecten irradians*, origine USA (G), *Chlamys albidus*, origine Russie (H) : voir la lettre près du numéro de lot), eau, **crème** fraîche 6,7%, bisque de **homard** 4% (eau, **homard** concentré (équivalent à 24% de **homard** dans la bisque de **homard** concentrée), vin blanc (**sulfites**), **crème** fraîche, amidon modifié de manioc, double concentré de tomates, farine de **blé**, sel, **beurre** 2,9%, Cognac, oignons, ail, arôme naturel de poivre, piment), **beurre**, poudre de **lait** écrémé, carottes, poireaux, oignons 2%, Cognac modifié 1,5%, amidon modifié de maïs, farine de **blé**, vin blanc 1% (contient des **sulfites**), chapelure (farine de **blé**, huile de colza, eau, levure et levain, sel, **gluten** de **blé**, céréales moulues (**seigle**, **avoine**, **blé**, **épeautre**, **orge**, riz, sarrasin), farine de fève, vinaigre, dextrose de blé, graines moulues (tournesol, lin, millet, pavot, amaranthe, quinoa), sel, ail, poivre.
Traces possibles de **poissons**, **soja**, **oeufs**, **moutarde**, **lupin**, **sésame**, **fruits à coques**, **céleri**.

Les informations en gras sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques.

Malgré tout le soin apporté à la préparation des noix de Saint-Jacques, la présence exceptionnelle de morceaux de coquilles n'est pas exclue.

INSTRUCTIONS DE PRÉPARATION

Au four traditionnel (sans décongélation préalable) :
Préchauffez le four 10 minutes à thermostat 7 (210°C).
Pour un bon maintien, positionnez les coquilles encore surgelées sur un papier aluminium froissé. Placez la plaque à mi-hauteur et laissez cuire 20 à 25 minutes environ à thermostat 7 (210°C).
Servir aussitôt.

SURGELÉ



VALEURS ÉNERGÉTIQUES ET NUTRITIONNELLES MOYENNES

POUR 100 G

Énergie	434 kJ 104 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	5,7 g 3,8 g
Glucides dont sucres	1,6 g 1,6 g
Protéines	11 g
Sel	1,1 g

CODE ARTICLE	52133
DÉSIGNATION	20 Coquilles aux noix de Saint Jacques cuisinées à la bretonne - 50% de noix
POIDS NET	20 x 120 g = 2,400 kg
UVC / CARTON	12
GENCOD	3 576280 521339



**FRANÇAISE DE
GASTRONOMIE**
groupe
SPÉCIALITÉS
GASTRONOMIQUES

GROUPE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE

2 allée d'Helsinki CS 80072 Schiltigheim
67013 Strasbourg Cedex

Tél : 03 88 59 30 60 / Fax : 03 88 59 30 61
www.francaise-de-gastronomie.fr