



Entrées chaudes aux produits de la mer

Coquilles saint-jacques au gratin



45 min **20 min** **25 min** **0** **338**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la garniture

- 1 Rincer les noix de Saint-Jacques et leurs coraux.
- 2 Dans une casserole, verser le vin blanc . Chauffer sur feu très doux et faire pocher les noix entières dans le liquide à peine frémissant pendant 5 mn.
- 3 Egoutter les noix et réserver le jus qui va servir à la réalisation de la sauce.
- 4 Couper les noix en dés en gardant les coraux entiers. Réserver.
- 5 Ôter la partie sableuse du pied des champignons, les laver puis les hacher en petits morceaux. Éplucher et émincer finement l'ail et l'échalote.
- 6 Dans une poêle, faire fondre le beurre sur feu doux et y faire revenir le hachis de champignons avec l'ail et l'échalote pendant 5 mn sur feu moyen. Ajouter le persil haché. Mélanger et réserver.

Étape 2

Préparation de la sauce

- 1 Sur feu doux, faire fondre du beurre dans une casserole, ajouter la farine et remuer vigoureusement jusqu'à ce

Ingrédients
pour 4 personnes

Garniture

8 **Noix de Saint-Jacques**
150 g **Champignon(s) de Paris**
15 cl **Vin blanc**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 **Echalote(s)**
1 c. à soupe **Persil plat**
10 g **Beurre**

Sauce

60 g **Beurre**
1 c. à soupe **Farine**
3 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**
2 pincée(s) **Noix de muscade en poudre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Cuisson

25 g **Beurre**
4 c. à soupe **Chapelure**

que le mélange prenne une couleur blonde.

- 2 Incorporer peu à peu, toujours sur feu doux, le jus de cuisson des noix de saint jacques en fouettant vivement afin d'éviter la formation de grumeaux.
- 3 La sauce va s'épaissir peu à peu, arrêter la cuisson dès les premiers bouillons et ajouter la crème.
- 4 Ne pas hésiter à ajouter un peu de liquide si la sauce est trop épaisse.
- 5 Mélanger le hachis précédent et les noix de saint jacques en dés à la sauce crémeuse.
- 6 Ajouter la noix de muscade. Saler et poivrer

Étape 3

Cuisson et dressage

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Répartir la préparation dans les plats à gratins ou les coquilles beurrés.
- 3 Eparpiller le corail grossièrement coupé en surface.
- 4 Saupoudrer de chapelure et parsemer de quelques copeaux de beurre.
- 5 Enfourner pendant 15 minutes environ, jusqu'à ce que le dessus soit doré.
- 6 Servir bien chaud.