



Entrées chaudes aux produits de la mer

Coquilles saint-jacques au gratin



45 min 20 min 25 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

338

CALORIES

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

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

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.