

COQUILLES SAINT JACQUES GRATINEES

Pour 4 personnes : 16 noix de st jacques + quelques crevettes cuites

4 coquilles en céramique

½ verre de vin blanc

Quelques champignons frais émincés

20 cl de crème fraîche épaisse

du gruyère râpé

15 g de beurre

1 cuil. à soupe de jus de citron

1 échalote ou 1 oignon

sel, poivre

Préparation :

Préchauffez le four à 180°C.

Commencez par fariner les noix de st jacques puis faites les colorer à la poêle avec du beurre, au bout de quelques minutes ajouter les crevettes.

Dès que les st jacques et les crevettes sont colorés sortez-les du feu et passez à la réalisation de la sauce minute.

Émincez l'échalote et faire suer dans la poêle qui a servi à colorer vos noix de St Jacques, ajoutez ensuite le vin blanc, la crème, du sel et du poivre. Laisser mijoter 3 mn. (Si vous estimez que votre sauce est trop liquide, l'épaissir avec de la maïzena).

Ajoutez ensuite le jus de citron et laissez reposer la sauce.

Emincez les champignons, faite-les revenir dans un peu d'huile d'olive, salez et poivrer légèrement.

Passez au dressage des coquilles st jacques:

Dans une coquille en céramique posez 3 ou 4 noix de st jacques, des crevettes, des champignons, puis la sauce.

Ajoutez enfin le gruyère râpé.

Faire gratiner 8 minutes au four à 200°C.