

Saint-Jacques gratinées de Noël



© StockFood / Garlick, Ian



Facile



30 min



35 min



Assez

cher

Étapes de préparation



de course

- 1 Lavez et séchez bien les coquillages. Réservez.

Ingrédients



6 personnes

- 18 Petits coquillages vides
- 18 Noix de Saint-Jacques
- 2 gousses Ail
- 2 échalotes
- 250 g Champignons de Paris
- 0,5 Poireau
- 75 g Beurre
- 1 cuil. à soupe Cognac
- 10 cl Crème liquide
- 6 cuil. à soupe Chapelure
- Sel
- Poivre du moulin

Calories = Moyen

2 Pelez et hachez l'ail et les échalotes. Coupez les bouts terreux des champignons de Paris. Lavez-les, séchez-les et hachez-les en lamelles.

3 Nettoyez, lavez, et hachez finement le poireau.

4 Faites fondre 30 g de beurre dans une grande poêle. Mettez-y l'ail et les échalotes à suer. Salez et poivrez. Ajoutez les champignons et le poireau et laissez cuire jusqu'à ce qu'ils aient rendu leur eau de végétation. Laissez-les dorer un peu puis

Mon truc en plus...

ajoutez le cognac et la crème liquide.

- 5** Faites revenir rapidement les noix de Saint-Jacques dans 20 g de beurre pendant 1 min de chaque côté. Salez et poivrez. Retirez-les. Répartissez-les dans coquillages réservés.

- 6** Ajoutez les légumes à la crème. Saupoudrez de chapelure et parsemez du reste de beurre en parcelles fines. Placez au four, préchauffé à 210 °C pendant 10 min environ, jusqu'à ce que la surface soit bien gratinée. Servez aussitôt.