

Coquilles St Jacques gratinées

Champignons, oignon, crème, jaune d'œuf...



Coquilles et sauce, avant la chapelure



Le service

Ingrédients – Convives : 3 – Préparation : 20 min – Cuisson au grill : 10 min



6 coquilles



125g champi.



1V. blanc sec



1 oignon



20cl de crème



150g beurre



1 càs farine



1 jaune d'œuf



1 bouquet



Chapelure



Poivre et sel



½ cube OR

Préparation

1. Emincer l'oignon et les champignons de Paris. Rincer et égoutter les St Jacques.
2. Préparer un court bouillon avec 1 cube OR dans 1 verre d'eau, oignon émincé, et poivre.
3. Dans une poêle, faire fondre 100g de beurre. Sécher les champignons 10 min à feu moyen.
4. Ajouter les noix avec leur corail. Cuire 3 min. Réserver au chaud, dans un bol.
5. Dans une casserole, avec le bouillon à ébullition, rajouter le vin blanc.
6. Faire réduire le court bouillon à petit feu pendant 10 min.
7. Battre le jaune d'œuf et la crème. Rajouter dans la sauce. Faire réduire à feu moyen 5 min.
8. Garnir les coquilles dans un plat au four : noix, corail, champignons. Napper avec le velouté.
9. Ajouter la chapelure. Arroser avec le reste de beurre fondu. Faire gratiner 10 min.

* * * 10 août 2023 * * *