

Gratin de St Jacques

En plat à gratin, avec PDT ratte Amandine



500g de Tajine de PDT ratte Amandine



Gratin de 6 St Jacques – 200g

Ingrédients – Convives : 2 – Préparation : 20 min – Cuisson : 15 min à TH 6 – 180°C



4 à 6 Noix



15g de beurre



20cl Crème



1 Echalote



1/2 V. Vin blanc



Chapelure

Préparation

1. Rincer les noix, égoutter, réserver.
2. Peler et hacher l'échalote. Cuire 3 min dans un petit plat allant au four avec du beurre.
3. Rajouter le vin blanc et la crème, remuer et cuire 5 min à feu moyen.
4. Rajouter les coquilles dans le petit plat à gratin.
5. Saupoudrer de chapelure.
6. Enfournier 15 min à TH 6 – 180°C.

Avec : PDT ratte Amandine en tajine inox avec un fond d'huile.

Faire dorer 5 min à feu vif en remuant, puis couvrir 20 min à petit feu.

* * * 12 Nov. 2023 * * *