

COQUILLES SAINT-JACQUES GRATINÉES

Mars 2004 (Mise à jour en mars 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 8 coquilles Saint-Jacques fraîches (ou 8 noix)
- ★ 500 g de moules de bouchot
- ★ 200 g de petites crevettes roses cuites
- ★ 1 sachet de court-bouillon déshydraté
- ★ 2 échalotes
- ★ 2 feuilles de laurier
- ★ 200 g de champignons de Paris frais (60 + 140)
- ★ 25 cl de vin blanc sec (Sauvignon) (12,5 + 12,5)
- ★ 1 cuillère à café de fumet de poisson déshydraté
- ★ 110 g de beurre (40 + 30 + 20 + 20)
- ★ 2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 1 œuf
- ★ 20 g de farine
- ★ 1 cuillère à soupe de chapelure
- ★ 1 cuillère à café de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : 3 casseroles, Sauteuse, Poêle

Préparation : 30 mn
Préchauffage : 10 mn
Cuisson : 45 mn

Difficulté : Long et délicat

Coût (indicatif) : 12,40 € (soit 3,10 € par personne)



Recette :

Ouvrir les coquilles Saint-Jacques et en extraire les noix. Laver celles-ci à l'eau claire, les égoutter et les sécher dans du papier absorbant. Oter le corail si l'on n'apprécie pas (c'est mon cas), le conserver dans le cas contraire. Garder quatre coquilles - partie creuse- et bien les brosser. Dans une casserole porter à ébullition 1 litre d'eau avec le court-bouillon déshydraté, le laurier, le gros sel. Poivrer et plonger les noix de Saint-Jacques 3 minutes, les égoutter. Dans une sauteuse, verser 20 g de beurre et la moitié du vin blanc, chauffer à feu vif, ajouter les moules et laisser ouvrir en secouant souvent. Laisser refroidir les moules et retirer les mollusques de leurs coquilles. Décortiquer les crevettes, les rincer et les égoutter.

Peler et hacher finement les échalotes. Parer 60 g de champignons de Paris et les hacher très finement. Dans une casserole, faire fondre 30 g de beurre, ajouter les échalotes et les champignons hachées et faire suer le tout 8 minutes en remuant, réserver. Nettoyer les champignons de Paris restant et les émincer. Dans une poêle, chauffer l'huile et à feu mi- vif faire suer les champignons émincés jusqu'à évaporation de l'eau rendue, saler, poivrer et réserver. Dans une casserole porter à frémissement 12,5 cl d'eau, arrêter la cuisson, ajouter le fumet de poisson, bien mélanger.

Préchauffer le four 10 minutes à 190°C (thermostat 6/7). Dans une casserole faire fondre 40 g de beurre, ajouter la farine et faire un roux blond. Mouiller avec le reste de vin blanc et le fumet de poisson, laisser bouillir 2 minutes, ajouter le hachis d'échalotes et de champignons. Casser l'œuf, séparer le jaune du blanc, et lier la sauce avec le jaune, ajouter les noix de Saint-Jacques, les crevettes, les moules, les champignons émincés, saler, poivrer et bien mélanger. Remplir les quatre coquilles avec cette préparation de façon équitable, égaliser et saupoudrer de chapelure. Mettre 5 g de beurre sur chaque coquille et mettre à four chaud pendant 20 minutes.

Boisson :

Un Muscadet servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.