

Coquilles Saint-Jacques

Pour 6 personnes. Ingrédients:
6 chairs de coquilles (avec jus si possible); 2 dl de vin blanc; 1 oignon; 1 échalote; 2 gousses d'ail (le tout haché); sel; poivre; laurier; girofle; 150 g de champignons de Paris; 1 cuillerée à soupe de farine; 50 g de beurre ou d'huile.

Préparation: prendre une cocotte. Y mettre le vin blanc, l'oignon, l'échalote et l'ail. Assaisonner d'un peu de sel (facultatif selon jus obtenu), poivre, laurier et girofle. Y ajouter les noix et porter à ébullition. Laisser cuire 10 minutes à feu doux, puis retirer les chairs et les mettre de côté.

Préparer les champignons en les coupant en lamelles, les faire revenir et les réduire dans leur eau.

Prendre le jus de cuisson des noix et le passer dans une passoire fine. Faire une sauce béchamel avec du beurre ou de l'huile. Mouiller avec le jus de cuisson. Rectifier l'assaisonnement.

Y ajouter les champignons et enfin les chairs. Remuer sur le feu doux pendant 5 minutes, puis remplir les coquilles en gardant de la sauce béchamel pour les recouvrir.

Parsemer de chapelure, gratiner. Cette recette est à servir brûlante.

Pour la présentation à choix, vous pouvez rajouter 3 crevettes roses comme décoration au sortir du four.