

Cassolettes de Saint-Jacques

- Nombre de personnes : 4
- Temps de préparation 30 minutes
- Temps de cuisson 30 minutes

Ingrédients

- 12 noix de Saint-Jacques
- 300 g de champignons de Paris
- 3 échalotes
- 60 g de beurre
- 50 cl de lait
- 40 g de chapelure
- 40 g de farine
- 40 g de gruyère râpé
- 10 cl de vin blanc
- sel et poivre



1. Épluchez et hachez les échalotes. Nettoyez et hachez les champignons. Faites chauffer 10 g de beurre dans une poêle et faites-y revenir les échalotes 3 min environ. Ajoutez les champignons, un peu de sel et de poivre et faites-les rissoler 3 min en remuant. Versez le vin et laissez réduire aux 2/3. Sortez du feu.

2. Dans une casserole, faites chauffer 40 g de beurre. Une fois qu'il mousse, ajoutez la farine et fouettez jusqu'à ce que le mélange dore légèrement. Ajoutez peu à peu le lait sans cesser de fouetter jusqu'à ce qu'à obtenir une béchamel bien onctueuse. Salez, poivrez et ajoutez le gruyère en mélangeant. Réservez hors du feu.

3. Préchauffez le four à 200°. Faites chauffer les 10 g de beurre restants dans une poêle. Faites-y dorer les Saint-Jacques 20 secondes sur chaque face jusqu'à ce qu'elles prennent une belle couleur dorée. Mélangez les Saint-Jacques à la béchamel et aux champignons.

4. Répartissez la préparation dans des cassolettes ou grands ramequins. Saupoudrez de chapelure et enfournez 10 min pour bien gratiner le dessus. Servez bien chaud.

Conseils

Pour le décor et pour apporter un peu de croustillant, vous pouvez utiliser de la pâte feuilletée du commerce où vous découperez des formes à l'emporte-pièce. Dorez au jaune d'oeuf et cuisez 10 min à 180°. Servez avec les cassolettes.