

West Coast Sea Products Ltd

Dee Walk, Kirkcudbright, Dumfries & Galloway, Scotland, DG6 4DQ

Tel: 01557 330789 Fax: 01557 331595

Email: info@westcoastseaproducts.co.uk WebSite: www.westcoastseaproducts.co.uk

Coquilles St Jacques/ Pétoncles dans la coquille

Pour 4 personnes

4 grosses noix de coquilles St Jacques ou 16 noix de pétoncles

½ oignon finement émincé

110g de champignons coupés en lamelles

70g de beurre

275ml de vin blanc sec

40g de farine

135ml de crème fraîche

sel, poivre

chapelure

Commencez par couper les noix en lamelles, en mettant de côté le corail préalablement détaché.

Pochez délicatement les lamelles de St Jacques dans le vin blanc jusqu'à ce qu'elles deviennent tendres (2 à 3 minutes). Égouttez-les tout en conservant le liquide de cuisson.

Faites fondre 50 g de beurre dans une casserole, ajoutez-y les oignons et les champignons que vous ferez mijoter à feu doux pendant une dizaine de minutes.

Incorporez la farine en pluie et graduellement le jus de cuisson que vous aurez conservé. Remuez continuellement jusqu'à épaississement de la sauce. Assaisonnez, ajoutez 10g de beurre. Laissez cuire à feu très doux pendant 6 minutes.

Retirez du feu, incorporez la crème, les noix et le corail.

Répartissez le tout entre 4 coquilles vides beurrées, saupoudrez de chapelure et de 10g de beurre coupé en petits dés. Faites dorer au gril.

Servez immédiatement.