

Minis coquilles Saint-Jacques gratinées

Pour 4 personnes

- 12 petites coquilles Saint-Jacques vides
- 36 petits pétoncles
- 1 grosse échalote
- 15 + 10g de beurre
- 5cl de vin blanc, un peu de chapelure, du gros sel, sel et poivre.



■ *Pour un apéritif raffiné, n'hésitez pas à tester cette recette.*

Servir : Bien chaud, avec un verre de Meursault.

Variation

Faites de même avec de grosses noix de Saint-Jacques.

■ Epluchez l'échalote, et émincez-la finement. Faites la revenir dans les premier 15g de beurre, ajoutez ensuite le vin blanc, salez et poivrez. Continuez la cuisson jusqu'à ce que les morceaux soient translucides.

■ Préchauffez votre four à 220°.

■ Dans un plat allant au four, disposez une couche de gros sel, et répartissez les coquilles vides dessus. Répartissez dans chaque coquille une petite quantité d'échalotes confites. Ajoutez les pétoncles, parsemez de chapelure. Coupez le restant de beurre en fines lamelles et disposez les sur chaque coquille.

■ Enfourez pour 3 minutes, puis passez les coquilles sous le grill quelques instants jusqu'à ce qu'elle soient bien gratinées.

Conseils

Surveillez bien la cuisson, les pétoncles ne doivent pas être trop cuits.