

Recettes françaises de poisson

Coquilles au cocktail de fruits de mer et noix de Saint-Jacques

Ingrédients pour 6 personnes

- 6 noix de Saint-Jacques (200 gr environ)
- 200 gr de cocktail de fruits de mer
- 150 gr de poireaux émincés
- 1 carotte
- 20 cl de lait
- 10 cl de vin blanc
- 20 cl de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe de maïzena
- 20 gr de beurre
- 50 gr de fromage râpé ou de chapelure

Budget : €€

Difficulté : Facile

Préparation : 30 mn

Cuisson : 15 mn

Eplucher et râper la carotte.

Faire fondre le beurre dans une casserole et ajouter les poireaux émincés et la carotte râpée.

Mélanger et faire revenir quelques minutes.

Ajouter le vin blanc et mélanger.

Ajouter la crème fraîche, le lait, la maïzena, le cocktail de fruits de mer et les noix de Saint-Jacques.

Mélanger et laisser épaissir la sauce.

Déposer ensuite, d'abord les noix de Saint-Jacques dans les coquilles (1 par coquille).

Préchauffer le four à 200° (en chaleur tournante si possible).

Répartir le restes des fruits de mer autour et sur les noix.

Saupoudrer de fromage râpé ou de chapelure chaque coquille.

Enfourner les coquilles à mi-hauteur et cuire pendant 15 mn environ.