



Coquille St-Jaques (4 portions)



INGRÉDIENTS (bouillon):

- ½ tasse d'eau
- ½ tasse de vin blanc
- 2 branches feuillues de céleri (utiliser les feuilles)
- 2 bouquets de persil (ou 1 c. à thé de persil sèche)
- 1 feuille de laurier
- 4 grains de poivre noir
- ¼ c. à thé de thym
- ½ c. à thé de sel
- 1 c. à thé de jus de citron

INGRÉDIENTS (pour les coquilles):

- ½ livre de pétoncles bien lavés et égouttés
- ½ livre de crevettes moyennes bine nettoyées
- 2 échalotes tranchées minces
- 3 c. à table de beurre
- ½ tasse de champignon frais tranchés mince
- 2 c. à table comble de farine tout usage
- ½ tasse de crème de table
- 1 jaune d'œuf
- ¼ tasse de chapelure fraîche
- 1 tasse de fromage cheddar râpé

PRÉPARATION (BOUILLON):

1. Dans une petite casserole, y mettre tous les ingrédients du bouillon et porter à ébullition.
2. Laisser mijoter 5 à 8 minutes, filtrer et mettre le bouillon chaud de côté.



PRÉPARATION (MÉLANGE À COQUILLES):

1. Préchauffer le four à 500° pour la cuisson.
2. Dans un petit bol, battre le jaune d'œuf et y ajouter la crème de table en mélangeant bien le tout.
3. Dans une grande casserole, faire fondre le beurre à feux moyen.
4. Ajouter les champignons et les échalotes, faire cuire pour environ 6 à 8 minutes.
5. Incorporer la farine peu à peu en brassant bien le tout afin d'obtenir un mélange pâteux.
6. Incorporer tranquillement, tout en brassant bien le tout, le bouillon que vous aviez mis de côté.
7. Lier ensuite la sauce en y ajoutant le mélange de l'œuf et la crème de table.
8. Laisser réchauffer le mélange quelques minutes et brassant le tout de temps à autre.
9. Ajouter les pétoncles et les crevettes au mélange et réchauffer pour un autre 5 minutes.

PRÉPARATION DES COQUILLES:

1. Avec du beurre ou de la margarine, graisser le fond des coquilles.
2. Sur une tôle à biscuit, placer les coquilles et remplir celles-ci avec le mélange.
3. Mettre au four à 500° pour 8 minutes.
4. Retirer du four et parsemer chacune des coquilles avec un peu de chapelure.
5. Couvrir les coquilles de fromage cheddar râpé.
6. Faire griller au four (à broil) jusqu'à ce que le fromage soit fondu et un peu rôti sur le dessus.
7. Retirer et servir...

Excellent avec un bon petit riz blanc en accompagnement.

Temps de préparation est d'environ 35 min.