

Coquilles Saint-Jacques à la Nantaise

CUISIMAGES

Réf :
2607

Type :
Coquillages

Préparation :
15 min
Repos:

Cuisson :
20 min

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 4 personnes

- 8 coquilles Saint-Jacques
- 150g de champignons de Paris
- 50g de beurre
- 1 échalote
- 100ml de crème fraîche
- 200ml de muscadet
- Mie de pain
- Chapelure



Ouvrez les coquilles, enlevez la chair et lavez sous l'eau afin d'éliminer le sable. Coupez les en tronçons.

Pelez et coupez finement l'échalote et faites la revenir dans le beurre, sur feu modéré, pendant 5 min.

Ajoutez les coquilles et mélangez.

Ajoutez les champignons coupés en lamelles.

Arrosez de muscadet et laissez cuire très doucement pendant 15 min.

Ajoutez la crème et la mie de pain, salez et poivrez.

Remplissez les coquilles et saupoudrez de chapelure.

Passez sous le grill du four pendant 3 min.



Conseils

Variante

Vin

Muscadet