

Coquilles Saint-Jacques

- La meilleure recette de Coquilles Saint-Jacques (Facile et gourmand!)



Ingrédients :

- 2 tasses (500 ml) de pétoncles
- 2 tasses (500 ml) de petites crevettes, déveinées et équeutées
- 1 tasse et demie (375 ml) de champignon tranché en dés
- 1 tasse (250 ml) de vin blanc
- 1 petit oignon vert coupé finement
- 1 cuillère à soupe de persil
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 1/4 de tasse + cuillère à soupe de beurre
- 6 cuillères à soupe de farine
- 1 tasse (250 ml) de crème 10 %
- 1/2 tasse (125 ml) de fromage gruyère râpé
- 1 tasse (250 ml) de chapelure panko

Préparation :

1. Dans une grande casserole, combinez les pétoncles, crevettes, champignons, persil, vins, oignons, jus de citron, sel et poivre.
2. Portez le liquide à ébullition et laissez mijoter pendant 4 à 5 minutes.
3. Tamisez le contenu et conserver 1 tasse du liquide.
4. Dans la casserole, faites fondre le quart de tasse de beurre et ajouter la farine. Bien mélanger.
5. Ajouter la tasse de liquide et la crème et faire réduire pendant 3 minutes.
6. Retirer du feu et ajouter le fromage. Mélanger jusqu'à ce que ça soit bien fondu.
7. Ajouter le mélange de fruits de mer.

8. Transférer dans 4 coquilles ou petits ramequins.
9. Dans un bol allant au micro-ondes, faites fondre 1 cuillère à soupe de beurre.
Ajouter la chapelure et mélanger.
10. Saupoudrer la chapelure sur les coquilles.
11. Faites cuire à BROIL pendant 2 à 3 minutes!

“

Une délicieuse recette de coquilles Saint-Jacques qui est facile à faire et très gourmande!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)