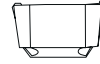


Cassolettes de noix de Saint Jacques et crevettes



de Laurence Peguet « les petits secrets de lolo »



Pour 4 cassolettes : Préparation : 40 min

Cuisson : 15/20 min

Moule : Tiny*

Difficulté : moyen

INGRÉDIENTS

POUR LA RECETTE :

- Une dizaine de noix de Saint Jacques
- Une dizaine de crevettes
- 1 petit poireau
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 2 bouchons de cognac
- 200 ml de crème semi-épaisse
- 150 ml de vin blanc
- 1 cuillère à soupe de maïzena
- Beurre, sel, poivre
- Chapelure



PRÉPARATION :

Pour la garniture : Faites fondre 20 g de beurre dans une sauteuse. Émincez finement l'échalote, la gousse d'ail, le blanc du poireau et faire revenir le tout dans 15 g de beurre demi-sel pendant 10 minutes à feu doux. Faire revenir les noix de Saint Jacques dans un peu de beurre, 2 minutes de chaque côté. Réservez.

Dans la même sauteuse, faire revenir les crevettes 3 minutes et les flamber au cognac. Réservez.

Dans une casserole, mélangez le jus des crevettes et des Saint Jacques, la crème, le vin blanc, la maïzena, le sel et le poivre.

Ajoutez le mélange échalote, ail, poireau et laissez épaissir sur feu doux. Dans les cassolettes, déposez un peu de sauce, quelques crevettes et des noix de Saint Jacques.

Pour le dressage : Saupoudrez de chapelure et enfournez 15 à 20 minutes au four. Servez ces cassolettes avec du riz sauvage.

*SUGGESTIONS D'UTILISATION DU MOULE TINY :

Mini brioches, cassolettes, gratins, verrines, mignardises

