

Gratin Terre-Mer : Saint Jacques, crevettes et champignons



Préparation :
Cuisson :
Attente :

45 min
20 min

-



Niveau :

Très facile

Liste des ingrédients		(pour 6 personnes)
Saint Jacques	24	-
Crevettes décortiquées	200 g	
Beurre	100 g	
Farine	40 g	
Vin blanc	1 dl	
Oeuf	1	
Champignons de paris	200 g	
Échalote	2	
Sel, poivre, persil		

- Faire revenir dans une poêle chaude 30 g de beurre, les échalotes hachées. Ajouter les Saint Jacques et crevettes et laisser cuire 3 min sur chaque face. Saler, poivrer.
- Retirer les fruits de mer et faire revenir les champignons émincés 5 min dans le jus. Réserver les champignons et garder le jus à part.
- Dans une casserole, fouetter 50 g de beurre et 40 g de farine sur feu vif. Ajouter d'un coup le vin blanc et fouetter jusqu'à épaississement. Si cela épaissit trop, ajouter peu à peu le jus de la poêle
- Ajouter l'oeuf et laisser cuire doucement 2 minutes.
- Mettre les fruits de mer, les champignons et la sauce dans un plat à four beurré, ou des coquilles. Saupoudrer de chapelure et parsemer avec le reste du beurre.
- Faire gratiner 10 min à four chaud (210°, ou th 7)