



Noix de Saint-Jacques gratinées



Noix de Saint-Jacques Gratinées pour 2 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients :

- 10 **Noix de Saint-Jacques** à commander auprès de votre Poissonnerie Just Fish
- 2 échalotes
- Vin Blanc Sec
- Chapelure
- Sel et Poivre

Préparation

- Rincez, égouttez, séchez les **Noix de Saint-Jacques**
- Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6)
- Hachez les échalotes et faites les revenir dans une poêle à feu doux avec une noix de beurre
- Quand les échalotes sont dorées, ajoutez du vin blanc pour les recouvrir
- Dans un plat qui peut aller au four, déposez vos **Noix de Saint-Jacques** et versez le mélange échalotes vin blanc par dessus
- Saupoudrez le tout avec de la chapelure jusqu'à ce que vos Noix soient recouvertes
- Enfourez pour 20 minutes
- C'est prêt !

Les astuces du chef

Le saviez-vous ? On retrouve sous l'appellation coquilles Saint Jacques d'autres variétés de Pétoncles.

Repérez La Vraie Coquille Saint Jacques Française sous son nom latin : *Pecten Maximus*

