

Coquilles Saint-Jacques

Et si on redécouvrait et on simplifiait les bonnes recettes familiales ?

Qui n'a pas dans un fond de placard quelques feuilles de papier jaunies où sont griffonnées des recettes d'une grand-mère, d'une lointaine tante ou simplement d'une mère ? Ces jolies recettes d'antan qui nous rappellent bien des souvenirs mais qui malheureusement restent dans le fond des tiroirs parce qu'elles demandent quelquefois bien des préparations et bien du temps...

Et pourtant il suffirait de remettre ces recettes au goût du jour en les préparant peut-être plus simplement et plus rapidement ! C'est ce que je vous propose aujourd'hui avec ces coquilles Saint-Jacques façon grand-mère que l'on trouvait souvent présentées dans des coquilles et que je vous propose aujourd'hui plus simplement en plat familial et de partage !

Alors sortez de votre congélateur jolies coquilles et petits champignons et vous verrez qu'en peu de temps et de travail vous allez faire retrouver quelques saveurs d'autrefois à vos convives !

[Imprimer](#)

Coquilles Saint-Jacques

Auteur: Dorian

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 25 minutes

Temps total: 35 minutes

Pour 4 personnes

Ingredients

- - 400 g de [noix de Saint-Jacques avec corail](#)
- - 300g de [champignons de Paris miniatures](#)
- - 50g d'[échalotes en cubes](#)
- - 20g de mélange persil / ail
- - 20g de beurre demi-sel
- - 4 càs de crème fraîche
- - 4 càs de chapelure
- - 1 càs de parmesan finement râpé
- - Sel et poivre

Instructions

1. Préchauffez votre four à 220°.
2. Nettoyez les coquilles. Pour cela détachez le corail en enlevant la partie qui l'attache aux noix. Coupez ensuite les noix en deux ou en quatre selon leur taille.
3. Faites chauffer le beurre dans une large poêle à feu moyen et ajoutez-y les champignons, les échalotes et le mélange persil/ail. Faites revenir le tout en remuant régulièrement jusqu'à ce que les champignons aient rendu pratiquement toute leur eau, comptez une dizaine de minutes.
4. Ajoutez alors les Saint-Jacques et faites revenir le tout deux ou trois minutes de plus.
5. Ajoutez enfin la crème et laissez sur le feu en mélangeant, juste le temps de faire fondre la crème.
6. Versez alors le tout dans un plat creux. Mélangez la chapelure et parmesan et couvrez votre plat avec ce mélange. Enfournez une dizaine de minutes en surveillant bien la cuisson, il faut que la chapelure dore joliment mais sans trop colorer.
7. Vous n'avez alors plus qu'à servir avec une jolie salade !

Y a pas que les frites dans la vie

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>

Astuce : Pensez à décongeler vos noix en les mettant simplement la veille au réfrigérateur !
