

zeste

Coquilles Saint-Jacques

par *STEFANO FAITA*

Quantité : **4 à 6 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **1 h 5 min**

Préparation **20 min**

Cuisson **45 min**



Préparation

POMMES DE TERRE :

1. Placer les pommes de terre dans une casserole et les couvrir d'eau froide. Ajouter du sel et porter à ébullition. Une fois l'eau bouillante, baisser le feu cuire les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient tendres (15 à 20 min dépend de la taille).
2. Lorsque les pommes de terre sont cuites, les peler et les passer dans un presse-purée. Ajouter la crème et le beurre, puis assaisonner avec du poivre frais et du sel si nécessaire.
3. Placer la purée de pommes de terre dans une poche à douille à pointe étoilée.

SAUCE BÉCHAMEL :

1. Dans une petite casserole, faire fondre le beurre à feu moyen. Ajouter la farine et fouetter jusqu'à formation d'un roux. Cuire le roux pour développer la saveur (1 à 2 minutes). Incorporer progressivement le lait, remuer et porter à ébullition. Cuire jusqu'à ce que la sauce atteigne la bonne consistance (suffisamment épaisse pour enrober les fruits de mer). Assaisonner de muscade, de sel et de poivre.

GARNITURE DE FRUITS DE MER :

1. Dans une grande sauteuse, chauffer l'huile d'olive à feu moyen-vif. Ajouter les échalotes et faire revenir jusqu'à ce qu'elles soient ramollies. Ajouter les champignons et les épinards, puis les cuire jusqu'à ce qu'ils aient libéré leur eau de végétation et qu'elle se soit évaporée (5 à 7 minutes).
2. Ajouter les crevettes et les pétoncles, puis cuire en remuant (3 à 5 minutes). Déglacer au vin blanc et cuire jusqu'à ce qu'il soit complètement évaporé. Assaisonner de sel et de poivre.
3. Transférer le mélange de fruits de mer dans un bol et ajouter la sauce béchamel et le persil frais.

ASSEMBLAGE :

1. Préchauffer le four à 350 ° F. Répartir les fruits de mer dans 4 ramequins de céramique posés sur une plaque à pâtisserie.
2. Répartir le mélange de fruits de mer au centre des ramequins et la purée de pommes de terre autour. Garnir chaque ramequin du mélange de mozzarella de gruyère.

PUBLICITÉ

Ingrédients

PURÉE DE POMMES DE TERRE

454 g (1 lb) de pommes de terre Yukon Gold, lavées

60 ml (1/4 tasse) de crème 35 %

15 ml (1 c. à soupe) de beurre

Sel et poivre en quantité suffisante

SAUCE BÉCHAMEL

30 ml (2 c. à soupe) de beurre

30 ml (2 c. à soupe) de farine tout usage

250 ml (1 tasse) de lait

1 pincée de muscade

Sel et poivre en quantité suffisante

FRUITS DE MER

350 g de crevettes de taille moyenne (36/40), pelées et déveinées

350 g de pétoncles de petite taille (30/40)

30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive

1 échalote moyenne, coupée en dés

125 ml (1/2 tasse) de champignons tranchés

125 ml (1/2 tasse) d'épinards, blanchis,
égouttés et hachés

Sel et poivre en quantité suffisante

60 ml (1/4 tasse) de vin blanc

1 poignée de persil frais, haché

MÉLANGE DE FROMAGE RÂPÉ

80 ml (1/3 tasse) de fromage mozzarella, râpé

80 ml (1/3 tasse) de gruyère, râpé

3. Cuire au four jusqu'à ce que le fromage bouillonne et soit doré (20 minutes)

PUBLICITÉ