

## Coquilles St jacques gratinées

Préparation 20 mn

Cuisson 20 mn

Pour 4 personnes

8 belles coquilles

125 gr de champignons

150 gr de beurre

1 càs de farine

1 œuf

1 verre de vin blanc sec

1 gros bouquet garni

1 oignon

20 cl de crème fraîche

Chapelure, sel, poivre et gros sel

Préparez un cours bouillon avec 2 verres d'eau, le bouquet garni, l'oignon émincé, gros sel et poivre. Dès ébullition, ajoutez le vin. Pochez les noix et corail pendant 3 mn.

Egouttez et réservez. Laissez réduire pendant 5 mn le cours bouillon. Faites revenir dans un peu de beurre les champignons émincés puis ajoutez les noix et leurs corail coupées en 2 ou 3 et laissez dorer qq mn, salez poivrez, couvrez et gardez au chaud.

Faites fondre 50 gr de beurre, mettre la farine puis mouillez avec le bouillon filtré jusqu'à obtention d'une sauce veloutée. Battez le jaune et la crème puis l'incorporer à la sauce hors du feu.

Remplissez les coquilles de noix, corail et champignons, mettre la sauce et saupoudrez de chapelure.

Mettre un morceau de beurre puis faire gratiner 10 mn à four chaud (th 7/8 ).