



Noix de Saint-Jacques gratinées à la provençale



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 oignon
3 cuillères à soupe de beurre (émincé)
1 jeune oignon (émincé)
1 gousse d'ail (émincée)
700 grammes de noix de Saint-Jacques
125 grammes de farine tamisée
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
sel et poivre
1 verre de vin blanc sec
1 cuillerée à thé d'herbes de Provence
6 coquilles Saint-Jacques propres (ou raviers de cuisson)
30 grammes de gruyère (râpé)
beurre supplémentaire

Méthode de préparation

- 1.** Faites suer l'oignon émincé dans une cuillère à soupe de beurre.
- 2.** Ajoutez les jeunes oignons et l'ail. Poursuivez la cuisson pendant quelques instants, puis retirez du feu.
- 3.** Séchez les noix de Saint-Jacques et coupez-les en deux (pour faire 2 disques dans chaque) Saupoudrez-les de farine et secouez-les directement pour retirer l'excédent.
- 4.** Dans une autre poêle, faites chauffer le reste du beurre et l'huile d'olive pour faire revenir brièvement les noix de Saint-Jacques. Salez et poivrez.
- 5.** Déglacez-les au vin blanc et ajoutez les herbes de Provence et les oignons. Laissez réduire pendant une minute et retirez la poêle du feu.
- 6.** Servez le mélange dans les coquilles ou les raviers de cuisson et saupoudrez de gruyère.



- 7.** Ajoutez une autre petite noisette de beurre sur chaque coquille et gratinez-les sous le gril chaud pendant 4 minutes juste avant de servir.