

1^{er} avril 2008

Coquilles St Jacques au curry



(pour 4)

12 grosses coquilles St Jacques
20-30 g de beurre
échalote émincée finement
1 gousse d'ail émincée très finement
2 cs de farine
10 cl de vin blanc
2 belles pincées de curry

Dégelez les coquilles St Jacques dans du lait pour qu'elles soient plus onctueuses. Coupez-les en 2 ou 4 selon leur grosseur. Faites revenir dans du beurre à feu doux l'échalote et un peu d'ail très émincé. Ajoutez les coquilles et faites-les revenir quelques instants, sans les colorer. Salez, poivrez puis enlevez les coquilles et réservez-les. Rajouter de la farine dans la poêle (environ 2 cs) et mélangez bien en faisant attention à éviter les grumeaux. Ajoutez un peu de vin blanc. Eventuellement, mélangez à part la farine et la vin blanc avant de les ajoutez à la poêle pour éviter la formation de grumeaux. Le mélange va épaissir rapidement, toujours à feu doux. Ajoutez 1/2 boîte de champignons émincés. Rectifiez l'assaisonnement, et ajoutez une pointe de curry et un peu de gruyère râpé. Rajoutez les coquilles, mélangez et garnissez les coquilles. Saupoudrez d'un peu de chapelure et déposez quelques petits morceaux de beurre salé sur le dessus. Faites gratiner au four et servez.