

# NOIX DE SAINT-JACQUES AU ROCHEBARON

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 40 minutes**

## Ingrédients:

- NOIX DE SAINT-JACQUES	8
- CHICON(S)	3
- ROCHEBARON (FROMAGE)	100g
- GUEUZE	1 dl
- VIN BLANC SEC	1 dl
- EAU	2 dl
- BEURRE	
- CITRON(S)	le jus d'½
- THYM	une pincée
- SEL	
- POIVRE	

## Recette:

- Coupez les chicons finement. Dans une sauteuse, faites fondre le beurre et placez-y les chicons émincés. Salez, poivrez et ajoutez une pincée de thym.
- Ajoutez la gueuze et laissez mijoter à couvert pendant 10 minutes. Après ce temps, retirez le couvercle et poursuivez encore 10 minutes.
- Dans une grande sauteuse, faites bouillir l'eau et le vin blanc.
- Placez une grille sur le dessus de la sauteuse et faites cuire à la vapeur les noix de Saint-Jacques pendant 5 minutes (congelées). Salez, poivrez et arrosez de jus de citron.
- Préchauffez le four sur 200°C.
- Ecroutez le fromage et coupez-les en petites tranchettes.
- Dans des coquilles placez les chicons au fond, 2 ou 3 tranchettes de fromage par-dessus ainsi que 2 noix de crustacés.
- Placez les coquilles 4 minutes au four chaud.
- Servez avec du pain baguette.

