

Saint-Jacques à la Diéppoise

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 45 minutes

Ingrédients :

- NOIX DE SAINT-JACQUES	12
- CREVETTES ROSES	150g
- MOULES	200g (restes)
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- VIN BLANC SEC	7 cl
- BEURRE	40g
- FARINE	1 c à soupe
- LAIT	300ml
- CRÈME FRAICHE	2 c à soupe
- CITRON(S)	le jus d'1
- AIL EN POWDRE	un peu
- SEL	
- POIVRE	



Recette :

- Nettoyez et coupez les champignons en lamelles.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Ajoutez un peu d'ail, sel et poivre.
- Intégrez les noix de Saint-Jacques pendant 1 minutes. Ajoutez un peu d'ail, sel et poivre.
- Poursuivez la cuisson encore 1 minute avec les moules et les crevettes.
- Déglacez avec le vin. Retirez du feu et réservez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un caquelon, confectionnez une béchamel liquide avec le beurre, la farine et le lait. Salez et poivrez puis intégrez le jus de citron et la crème.
- Versez cette sauce sur les crustacés.
- Répartissez dans des caquelons individuels puis couvrez et enfournez pour 7-8 minutes.
- Servez sans attendre.

Remarque :

Accompagnez de pain.