

Cassolettes de Saint-Jacques aux Champignons des Bois

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- NOIX DE SAINT-JACQUES	12
- CHAMPIGNONS DES BOIS	250g
- ECHALOTE(S)	1
- CRÈME FRAICHE	20 cl
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites dégeler les noix de Saint-Jacques si nécessaire.
- Emincez très finement l'échalotte et l'ail.
- Nettoyez et coupez en dés les champignons des bois.
- Faites dorer 30 secondes sur chaque face, les noix de Saint-Jacques épongée. Salez et poivrez.
- Déposez-les dans des cassolettes (3 par personne).
- Dans la même poêle, faites suer l'échalotte. Ajoutez les champignons. Assaisonnez de sel, poivre et de l'ail émincé. Remuez 2 minutes.
- Arrosez avec la crème et laissez épaissir 1 minute. Rectifiez l'assaisonnement et ajoutez un peu de persil.
- Répartissez cette sauce crème – champignons dans les cassolettes. Réservez.
- Au moment de servir, passez les cassolettes fermées 12-14 minutes dans un four chaud (200°C).