

Coquilles Saint Jacques aux quenelles et champignons



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 45 mn

Une recette de quenelles pour les gourmands et les gourmets !

Ingrédients

- 4 quenelles nature, par exemple les quenelles nature saint jean
- 250 g de noix de saint jacques et leur coquille
- 100 g de crème fraîche entière
- 150 g de champignons
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1 jaune d'œuf
- 2 échalotes
- 60 g de beurre
- chapelure fine de pain

Préparation

- 1 Pochez les Saint-Jacques 10 minutes dans un court bouillon, égouttez-les et réservez-les.
- 2 Emincez les champignons et coupez les échalotes. Faites fondre les échalotes à feu doux dans le beurre puis ajoutez-y les champignons.
- 3 Une fois que l'eau de cuisson s'est évaporée, saupoudrez la farine sur la préparation, remuez durant quelques minutes et ajoutez ensuite la crème et le vin blanc. Faites mijoter à feu doux durant 15 minutes et mélangez de temps en temps.
- 4 Une fois les 15 minutes terminées et hors du feu, ajoutez le jaune d'œuf et mélangez rapidement. Incorporez les Saint-Jacques et les quenelles que vous aurez coupées en rondelles.
- 5 Versez la préparation dans les coquilles vides et saupoudrez de chapelure de pain.
- 6 Préchauffez votre four à 200°C.
- 7 Enfournez pendant 10 minutes et servez aussitôt.

Proposé par

Saint Jean

Saint Jean vous présente ses produits (quenelles, ravioles...) ainsi que des idées pour les déguster et les cuisiner.

Découvrez les produits authentiques Saint Jean

[Encore plus de recettes Saint Jean à cuisiner](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

