

LES COQUILLES SAINT  
JACQUES  
DE  
« MAMIE LA BRETONNE »



### Ingrédients

- 1 L de moules
- 200 g de crevettes grises
- 1 kg de noix de saint jacques
- 2 petites boites de mini champignons
- ½ verre de vin blanc sec
- 6 échalotes
- 8 belles coquilles
- de la chapelure
- du beurre
- de la béchamel
- du gruyère râpé
- sel et poivre



## Préparation

- Laver les moules et les mettre à cuire jusqu'à ouverture.
- Laver les noix de saint jacques, les égoutter sur un torchon. Séparer les noix de leur corail.
- Éplucher les crevettes et les moules.
- Couper finement les échalotes.
- Préchauffer le four Th 180°
- Dans une sauteuse faire fondre une grosse noix de beurre mettre les échalotes et les faire revenir doucement.
- Ajouter les noix de saint jacques et les faire dorer 5 min.
- Égoutter les champignons et les verser avec le vin blanc dans la sauteuse, saler, poivrer et laisser cuire jusqu'à réduction complète.





- Dans une petite casserole faire de la béchamel.
- Répartir la préparation dans les coquilles, ajouter les moules et les crevettes.
- Napper de béchamel, saupoudrer de chapelure et de gruyère puis mettre une noisette de beurre.
- Mettre une feuille de papier alu sur la grille du four et enfourner les coquilles pendant 15 min pour dorer.



*C'est prêt !!!*

