



image: <https://www.vision-plaisir.fr/medias/images/coquilles-de-st-jacques-gratinés.jpg>



Coquilles St Jacques aux poireaux et gratinés

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Les Saint-Jacques sous le nom *Pecten maximus*. Mollusques par excellence, est relativement simple à cuisiner.

Ingrédients:

- 12 Saint-Jacques entières ou noix
- 1 poireau
- 3 jaunes d'œufs
- 80g de beurre doux
- 100g de chapelure
- 50g de pineau
- sel fin et poivre du moulin
- gros sel pour la présentation

Recette pour: 4 personnes



Réalisation:

Ouvrir les coquilles Saint Jacques et en extraire les noix tout en ôtant leur manteau et le nerf. Les disposer sous un filet d'eau claire et avec des glaçons. Les laisser 2 minutes avant de les égoutter sur du papier absorbant puis les couper en deux. Les réserver au réfrigérateur avec un film alimentaire dessus. Laver et **couper finement votre poireau**. Dans une sauteuse, faire suer votre poireau sur feu doux avec une grosse noix de beurre. Au bout de 5 minutes, assaisonner de sel fin et de poivre du moulin. **Continuer la cuisson** toujours sur feu doux. Quand votre **poireau est cuit**, le réserver au chaud. **Clarifier les œufs** en prenant soin de ne garder que les jaunes. Versez-les dans une casserole et ajouter **le pineau***. Assaisonner de sel fin et de poivre du moulin. Chauffer doucement la casserole en fouettant continuellement jusqu'à **obtenir une mousse crémeuse** et légèrement ferme. Cette préparation est **appelé un sabayon**. Attention ! Il ne faut absolument pas faire cuire les jaunes. Disposer votre fondu de poireau dans le fond des coquilles de St Jacques. Mettre les noix de St Jacques dessus. Il faut en compter environ 3 à 4 par personne suivant l'utilisation de votre plat en "entrée" ou en "plat principal". Verser votre sabayon dessus



Recette de www.vision-plaisir.fr

et **saupoudrer de chapelure fine**. Mettre au four chaud 200°C pendant 12 minutes. Servir aussitôt sans attendre.



