Noix de Saint-Jacques gratinées

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

Pour le gratin :

30 grammes de panko
2 cuillères à soupe de gruyère (râpé)
3 feuilles de thym
1 pincée fleur de sel
30 grammes de beurre fondu

Pour les noix de Saint-Jacques :

180 ml de vin blanc sec
3 brins de thym frais
1 feuille de laurier
4 échalotes (pelées et coupées en deux)
250 grammes de champignons (éservez les pieds et émincez le reste)
250 ml de fond de poisson
2 1⁄2 décilitres de lait entier
1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
20 noix de Saint-Jacques
fleur de sel
30 grammes de beurre
30 grammes de farine
1 jaunes d’œuf
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Dans un petit bol, mélangez le panko, le gruyère, le thym et la fleur de sel. Ajoutez le beurre fondu et mélangez bien. Réservez.**

2. **Dans un petit poêlon, versez le vin, ajoutez le thym, la feuille de laurier, 1 échalote coupée en deux et les pieds des champignons. Portez à ébullition et laissez frémir 4 minutes. Ajoutez le fond de poisson et laissez réduire 10 minutes à découvert. Filtrez-le dans un verre doseur. Laissez le liquide refroidir légèrement. Ajoutez le lait. Il vous faut 415 ml de liquide.**

3. **Faites chauffer l'huile d'arachide à feu vif dans une poêle. Salez et poivrez les noix de Saint-Jacques que vous aurez d'abord bien séchées. Faites-les dorer à l'huile d'un côté pendant 3 minutes. Retournez-les et poursuivez la cuisson pendant 30 secondes. Déposez les noix de Saint-Jacques sur un plat. Baissez le feu.**

4. **Hachez finement le reste des échalotes et ajoutez-les dans la poêle. Faites-les revenir, ajoutez les chapeaux de champignons finement coupés. Laissez cuire 5 minutes. Remuez régulièrement. Parsemez de thym et d'un peu de fleur de sel. Ajoutez le beurre et laissez-le fondre. Versez la farine et mélangez jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Versez peu à peu le mélange lait-vin. Mélangez continuellement jusqu'à obtenir une sauce liée. Ajoutez le jaune d'œuf hors du feu et mélangez bien. Retirez du feu.**

5. **Ajoutez les noix de Saint-Jacques à la sauce, répartissez-les dans six ramequins allant au four ou dans des coquilles Saint-Jacques. Saupoudrez du mélange au panko. Faites-les gratiner sous un gril bien chaud.**