



Coquilles Saint-Jacques gratinées



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

huile d'olive
beurre
8 noix de Saint-Jacques (rincées)
1 échalot (émincée)
2 cuillères à soupe de cognac
thym
oregano
1 cuillère à café de pâte de tomate
250 grammes de mascarpone
sel et poivre
2 tomates (émondées et coupées en dés)
210 grammes de crabe (égoutté et émietté)
150 grammes de gruyère (râpé)

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 180 °C.
- 2.** Faites chauffer l'huile d'olive et le beurre dans une poêle et faites-y mijoter l'oignon. Ajoutez les noix de Saint-Jacques et poursuivez la cuisson pendant 1 minute.
- 3.** Ajoutez le cognac, le thym, l'origan et la purée de tomates. Mélangez délicatement et laissez mijoter à feu doux.
- 4.** Retirez les Saint-Jacques de la poêle.
- 5.** Mélangez le mascarpone à la sauce et assaisonnez avec le sel et le poivre.
- 6.** Répartissez les coquilles Saint-Jacques, la chair de crabe et la tomate dans les coquilles ou dans des bols.



- 7.** Arrosez de sauce et saupoudrez de fromage.
- 8.** Faites-les cuire pendant 15 minutes au four préchauffé et laissez-les dorer quelques instants de plus sous le gril du four.