



Gratin de Pétoncles



Suggestion de présentation

pour 6 coquilles:(entrée)

300 g de pétoncles

200 g de champignons de Paris

1/2 citron

20 g de beurre

700 g de moules de Bouchot

20 g de beurre

1 échalote

1 gousse d'ail

15 cl de vin blanc sec

20 cl de crème

1 càs de maïzéna

sel & poivre, huile d'olive, persil,
chapelure

Gratter, nettoyer et laver les moules, les cuire à la marinière (avec le beurre, l'échalote, l'ail, le vin blanc, persil). Eplucher, laver et couper en dés les champignons, les cuire dans un peu d'eau bouillante salée, avec le beurre et le jus d'un 1/2 citron. Décortiquer les moules, réserver avec le jus de cuisson à part.

Egoutter les champignons, ajouter le jus de cuisson à celui des moules et réduire de moitié. Dans une poêle, saisir 2 à 3 minutes les noix de pétoncles à l'huile d'olive (facultatif, ajouter 1/2 verre de Noilly), réserver.

Lier la réduction (avec 1 càs de maïzéna délayée avec un peu d'eau), ajouter la crème, réduire à nouveau quelques minutes et vérifier l'assaisonnement. Ajouter à la sauce la garniture (moules, champignons, pétoncles), mélanger délicatement.

Garnir les coquilles (ou un plat à gratin), saupoudrer de chapelure et passer sous le grill du four. Servir aussitôt.