**Gratin de noix de saint jacques**



Les ingrédients pour 2 personnes:

200g de noix de saint jacques

une carotte

une petite courgette

une échalote coupée finement

2 càs de crème fraiche épaisse 15% MG

une càc de fumé de poisson

une càc de maïzena

du gruyère râpé

de la chapelure

du beurre demi sel

sel et poivre

Si vous utilisez des noix de saint jacques surgelées, mettez-les à décongeler 2h environ au frigo.

Couper les échalotes finement et les faire revenir dans un peu de beurre demi-sel.

Couper les carottes et les courgettes en julienne puis ajouter les sur les échalotes, mélanger et laisser cuire pendant 8 min, saler et poivrer.

Retirer les légumes, et les mettre de côté.

Dans la même poêle, faire dorer les noix de saint jacques 3 min de chaque côté (ajouter un peu de beurre si nécessaire) attention il ne faut pas les laisser cuire trop longtemps!

Remettre les légumes dans la poêle avec les noix de saint jacques, ajouter 2 càs de crème fraiche épaisse, saler, poivrer puis ajouter une càc de fumé de poisson, mélanger..

Pour épaissir la sauce, diluer la petite cuillère de maïzena dans un peu de crème fraiche, puis ajouter cela  sur les noix de saint jacques,

Remuer quelques secondes, dès que la sauce commence à s'épaissir retirer du feu, et répartir la préparation dans deux ramequins

Parsemer de gruyère râpé d'abord, puis de chapelure..

Enfourner environ 15 min à 180°C, le gratin sera prêt lorsque la chapelure devient bien dorée!