



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...

Cassolette de Saint Jacques à l'Armagnac

Recette simple et délicieuse selon mes invités du Réveillon du Nouvel An... Comme je vous l'avez spécifié dans un billet précédent, j'avais commandé à Auchan quelques cuillères et cassolettes, plus pour le contenant que pour le contenu, j'ai donc après les cuillères éterné les cassolettes...



Ingrédients pour 6 cassolettes "goutte d'eau":

- 500 g de noix de Saint Jacques avec corail
- 250 g de crevettes décortiquées
- 200 g de champignons de Paris émincés
- 1/2 échalote ciselé fraîche ou 1 cuillère à soupe si surgelée
- 1 gousse d'ail écrasée
- persil haché
- 3 cuillères à soupe d' Armagnac
- 1/2 pot de crème fraîche épaisse (250 g)
- 2 cuillères à soupe de farine
- sel, poivre
- fromage râpé

Dans une poêle anti-adhérente, faire revenir à feu doux les noix de Saint Jacques et les crevettes avec un filet d'huile d'olive. Ajouter les champignons émincés, mélanger délicatement. Lorsque le jus des trois commence à frémir, ajouter l'Armagnac (vous pouvez le faire flamber si vous le désirez), les condiments et l'assaisonnement, remuer. Prélever les noix, crevettes et champignons en les égouttant et partager les dans les cassolettes.



Dans le jus restant, ajouter les cuillères de farine, remuer puis verser la crème fraîche épaisse et mélanger pour sans former de grumeaux. Partager la sauce obtenue à l'aide d'une petite louche dans les cassolettes.



Parsemer d'un peu de fromage râpé. Faire réchauffer et gratiner au four. A la sortie du four, parsemer d'un peu de ciboulette ciselée et servir aussitôt.