



Noix de St Jacques gratinées

Préparation : 25 minutes

Pour 5 personnes :

- 800 g de noix de St Jacques (préalablement décongelées ou fraîches)
- 2 oignons finement émincés
- 15 g de gingembre frais râpé
- 1 càs d'huile végétale
- 20 g de beurre
- 50 ml de vin blanc
- 200 ml de crème liquide
- 7 càs de parmesan râpé
- 10 g de ciboulette ciselée
- sel, poivre

Faire revenir à feu doux le gingembre râpé et les oignons émincés dans une cuillère à soupe d'huile végétale pendant 5 minutes.

Transférer le contenu de la poêle dans un saladier, puis déglacer avec 50 ml de vin blanc. Verser le vin blanc dans le saladier. Ajouter la crème liquide, 2 cuillères à soupe de parmesan râpé, la ciboulette ciselée, le sel et le poivre.

Rincer et sécher les noix de St Jacques sur du papier absorbant.

Faire chauffer une poêle sur feu vif. Y mettre une noisette de beurre et saisir les noix de St Jacques 1 minute (je procède en deux fois ; vous pouvez aussi utiliser deux poêles - le but est que les noix ne se chevauchent pas afin d'être saisies correctement).

Disposer les St Jacques dans cinq ramequins individuels. Napper de sauce. Parsemer le dessus avec le parmesan restant.

Enfourner 8 minutes (10 minutes si vous aimez les St Jacques bien cuites) dans un four préchauffé à 200°C.

Servir avec du riz basmati.