



Cassolettes de Saint-Jacques et coquillettes au Beaufort comme un risotto

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 12 noix de Saint Jacques, avec leur coquille
- 20 g de beurre demi sel
- 240 g de coquillettes
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 50 cl de fumet de poisson
- 1 échalote
- 120 g de Beaufort râpé
- 120 g de chapelure brune
- ½ botte de persil plat
- sel, poivre
- 2 citrons jaunes

1. Ciseler l'échalote.
2. La faire suer dans une sauteuse à l'huile d'olive. Saler, poivrer.
3. Ajouter les coquillettes, les enrober de matière grasse. Ajouter le fumet de poisson chaud, petit à petit en mélangeant à la spatule. Compter 18 minutes de cuisson environ. Ajouter la moitié du Beaufort râpé en fin de cuisson. Réserver.

4. Rincer rapidement les noix de Saint Jacques. Les sécher sur un papier absorbant.
5. Faire mousser le beurre demi sel dans une poêle. Faire dorer les noix de Saint Jacques sur les deux faces, environ 2 minutes en tout. Les réserver.
6. Zester un citron et ciseler le persil plat. Mélanger avec la chapelure et le reste du Beaufort râpé.
7. Déposer un lit de coquillettes dans 6 coquilles vides et propres.
8. Ajouter deux noix de Saint Jacques dorés et couvrir de la chapelure au Beaufort. Les placer sur une plaque à pâtisserie.
9. Régler le four en position grill. Faire gratiner environ 5 minutes.
10. Pour le dressage, poser la coquille-cassolette gratinée sur une coquille vide et ensuite au centre d'une assiette.
11. Râper un peu de zeste de citron sur le dessus et décorer de pluches de persil avant de servir.