

## Saint-Jacques en caquelon, crème de corail aux échalotes

---

Pour 4 personnes

45 minutes de préparation et de cuisson



### Ingrédients

12 Saint-Jacques  
2 échalotes  
40cl de crème liquide  
1 cuillère à café de fumet de poisson  
1 poivron cuit et pelé  
30g de beurre  
Quelques brins de ciboulette  
Huile d'olive  
Sel, poivre

### Préparation

Ciselez très finement les échalotes et faites les fondre à feu doux dans 10g de beurre pendant au moins 15 minutes.

Nettoyez les Saint-Jacques et retirez le corail. Ajoutez le corail aux échalotes. Découpez le poivron en petit dés et versez la moitié sur les échalotes. Faites revenir l'ensemble 2 à 3 minutes.

Ajoutez la crème liquide et le fumet de poisson. Laissez mijoter à feu très doux pendant 15 minutes. Mixez la sauce et ajoutez les dés de poivrons restants pour le décor.

Préchauffez le four à 180°C. Faites chauffer une poêle à feu très vif, ajoutez l'huile d'olive et déposez les Saint-Jacques. Préparez les caquelons. Ajoutez le beurre restant dans la sauce et fouettez vivement. Versez la sauce dans les caquelons, déposez les Saint-Jacques par-dessus et placez quelques minutes au four pour terminer la cuisson.

Au moment de servir, ajoutez quelques brins de ciboulette.

# ma cuisine 2.0

## Conseil

Si vous servez ces caquelons en entrée, accompagnez-les uniquement d'un peu de pain grillé. Si vous souhaitez en faire un plat, préférez des pommes de terre vapeur ou un peu de riz basmati.