**Coquilles St Jacques à la Bretonne**

|  |
| --- |
|  |
|

|  |
| --- |
|  |

Type de cuisson : FourPréparation : 1 H00 Cuisson : 15 minIngrédients :- coquilles St jacques fraîches ou surgelées- 1 beau bouquet de [persil](http://www.marmiton.org/Magazine/Herbes-Folles_zoom-sur-le-persil_1.aspx)- 5 ou 6 [oignons](http://www.marmiton.org/Pratique/Techniques-Culinaires-Video-Cuisine_oignon.aspx) jaunes- du vin blanc- [sel](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_sel_1.aspx), [poivre](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_poivres_1.aspx)- chapelure- [beurre](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx)Préparation :Préparer les noix de St jacques. Dans le bol du mixeur, mettre les oignons et le persil (prévoir une bonne quantité en fonction du nombre de coquilles à préparer, car la préparation réduit beaucoup à la cuisson). Dans une grande poêle, mettre une bonne quantité de beurre à fondre et y ajouter les oignons et le persil. Laisser cuire la préparation assez longtemps, de façon à ce que les oignons soient bien fondants. Saler, poivrer. Verser environ 1/2 verre de vin blanc sur la préparation, et mettre sur feu assez vif, de façon à ce que l'alcool s'évapore. Laisser sur feu vif en surveillant bien pour que la préparation dore (c'est encore meilleur). Dans un deuxième temps, mettre du beurre à chauffer dans une poêle sur feu assez vif (mais sans dorer) et jeter les noix de st jacques. Bien remuer, et les laisser environ 1mn30 à 2 mn. Oter les noix de st jacques de la poêle, et verser le jus obtenu dans la préparation oignons, persil. Garnir les coquilles vides de st jacques (ou autre récipient individuel) de la préparation en y ajoutant les noix de st jacques. Saupoudrer de chapelure et de noisettes de beurre. Les poser sur la grande plaque du four et mettre au four Th 220°C environ 15 mn en surveillant bien (le dessus doit être doré).  |