

Gratin de Saint Jacques

Pour 6 gratins individuels



Ingrédients :

*400 g de noix de St Jacques
100 g de crevettes
250 g de champignons de Paris
1 gros oignon (ou échalote)
25 cl d'eau ou de bouillon de légumes
1,5 cuillère à soupe de maïzena
20 cl de crème fraîche liquide (à 15%)
gruyère râpé,
chapelure
persil haché,
noix de beurre
15 pistils de safran sel, poivre*

Préparation :

Faire infuser le safran dans 2 cuillères à soupe de bouillon de légumes chaud. Épluchez et émincez l'oignon en petits dés, et faites-les revenir dans une sauteuse, avec le beurre.

Ajoutez ensuite les champignons, les noix puis les crevettes.

Laissez encore prendre la chaleur quelques minutes.

Et ajoutez le restant du bouillon de légumes, puis portez à petite ébullition pendant 15 min.

A part, dans un bol, délayez la maïzena dans la crème. Ajoutez l'infusion de safran et mélangez bien le tout.

Reversez l'ensemble dans la sauteuse.

Ramenez le tout à ébullition, pendant 1 min, et parsemez de persil.

Versez la préparation dans des plats à gratins individuels puis placez un peu de gruyère et de chapelure. Faites gratiner environ 15 min, à 180°C (thermostat 6).