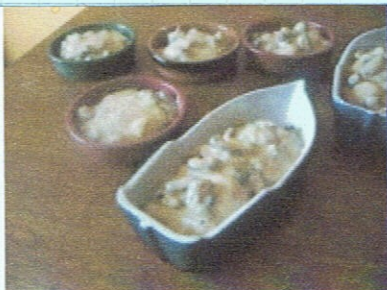


CASSOLETTE DE ST JACQUES GRATINÉES



Pour 4 personnes

- 1 blanc de poireau
- 2 carottes
- 200 ml de fumet de poisson
- 20 cl de crème liquide
- 1 cuillère à café Maïzena
- 400 g de Saint Jacques
- 200 g de moules cuites décortiquées

- 1 Etuver le blanc de poireau et les carottes coupés en julienne.
- 2 Faire réduire la fumée de poisson. Ajouter la crème et lier avec la Maïzena.
- 3 Faire dorer les Saint-Jacques 1 minute de chaque côté. Ajouter les moules.
- 4 Disposer la julienne, les Saint-Jacques et les moules. Ajouter la sauce et faire gratiner au four 5 minutes.