

Coquilles Saint-Jacques à la béchamel (Mamy Lucette)

Pour 10 personnes il faut 10 coquilles fraîches

Pour le court-bouillon : Oignon

Thym

Laurier

Persil

Poivre et sel

vinaigre

Pour la béchamel : 10 g de farine pour une coquille

10 g de beurre pour une coquille

Lait

Poivre et sel

Noix de muscade rapée

Porto ou madère

Persil

Pour les coquilles : Une tasse d'échalotes

Une boîte $\frac{3}{4}$ de champignons

3 cuillères à soupe de persil

Une pointe de piment

Cognac

Pocher les noix au court-bouillon corsé pendant 2 minutes. Les couper en 2 dans l'épaisseur.

Faire blondir l'échalote

Ajouter les champignons

Laisser mijoter quelques minutes

Ajouter les coquilles, sel poivre, piment, persil

Faire flamber aussitôt avec le cognac

Remplir les coquilles à moitié avec la préparation

Faire une béchamel. Lorsqu'elle est prête, ajouter sel, poivre, porto au madère, noix de muscade, persil

Compléter les coquilles avec la sauce

Lorsqu'elles sont tièdes, ajouter de la chapelure

Passer au four chaud pour gratiner