

# Coquilles Saint-Jacques gratinées au magimix

## Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 40 min	Durée : 50 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 12	Etapes : 11	Astuces : 15	

## Ingrédients

16 coquilles saint jacques  
150G de vin blanc  
120G de gruyère  
100G de pain dur  
100G d'eau  
50G de crème épaisse  
20G de farine  
20G de beurre  
4 coquilles  
Ciboulette  
Sel  
Poivre

## Etapes

Pour déguster ce délicieux plat de fêtes préparé au thermomix TM31, TM5 ou TM6 :

Â»

Mettre le pain dans le bol du thermomix et régler 10 secondes sur la vitesse 5 pour faire de la chapelure.

Â»

Réserver dans un bol.

Â»

Mettre l'eau et le vin dans le bol du thermomix.

Â»

Mettre les noix de saint jacques dans le panier de cuisson et régler 20 minutes sur la température varoma à la vitesse 2.

Â»

A la sonnerie, enlever le panier et réserver les noix de saint-jacques au chaud.

Â»

Préchauffer le four sur 200°C.

Â»

Ajouter la farine, la crème épaisse, le sel, le poivre et régler 10 minutes sur 90°C à la vitesse 4.

Â»

Ajouter la ciboulette ciselée et régler 10 secondes sur la vitesse 2.

Â»

Mettre les noix de saint jacques dans les coquilles puis verser la sauce par dessus.

Â»

Ajouter du gruyère, la chapelure et une noix de beurre.

## Coquilles Saint-Jacques gratinées au magimix

Â»

Enfourner 10 minutes.

A déguster chaud. Miam ;)