

Coquilles de poisson gratinées aux poireaux

Cyril Lignac

33 min

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- 4 coquilles Saint-Jacques (gardez les coquilles)
- 200g de poisson blanc type lieu ou merlu sans parures et sans arêtes, coupé en cubes
- 1 litre de court-bouillon ou fumet de poisson
- 20g + 70g de beurre pour la sauce
- 70g de farine
- 5cl de crème liquide
- 1 jus + 1 zeste de citron frais
- 2 blancs de poireaux lavés et émincés très finement
- 50g de chapelure fine
- Sel fin et poivre du moulin

LES USTENSILES :

- 1 casserole + 1 spatule + 1 araignée + 1 assiette
- 1 casserole + 1 fouet + 1 râpe microplane
- 1 cuillère à soupe

1.

Préchauffez le four en position gril à 230°C. Dans une casserole, une fois votre court-bouillon (ou fumet de poisson) chaud, plongez les cubes de poisson et les noix de Saint-Jacques (coupez-les en morceaux si elles sont trop grosses). Laissez cuire 5 à 6 minutes. Égouttez les morceaux de poisson et de Saint-Jacques et déposez-les dans une assiette. Ne jetez pas le bouillon. Pendant cette cuisson, dans une sauteuse chaude, déposez le beurre et ajoutez les poireaux, salez et laissez cuire et fondre doucement.

•2.

Dans une seconde casserole, versez le beurre pour la sauce et laissez-le fondre, ajoutez la farine, mélangez, cuire quelques minutes. Versez le bouillon de cuisson du poisson et cuisez comme une béchamel 5 minutes jusqu'à épaississement. Ajoutez la crème et le jus de citron (gardez le zeste prélevé à la râpe microplane dans un petit bol), puis assaisonnez.

3.

Dans les coquilles, déposez une cuillerée de fondue de poireaux, dessus les morceaux de poisson et de noix de Saint-Jacques. Nappez ensuite de sauce et saupoudrez de chapelure, ajoutez 1 à 2 petites noix de beurre. Déposez sous le gril et faites gratiner 5 minutes. Au terme de la cuisson, ajoutez le zeste de citron sur les coquilles gratinées.