

Mousselines de Saint-Jacques

Cuisson : dans le four préchauffé, 35 mn
en bain-marie, Th 6 ou 180°C

4 échalotes épluchées

25 g de beurre

400 g de coquilles Saint-Jacques

250 ml de crème épaisse

5 œufs

A volonté : sel et poivre

Dans le Quick Chef 3, hachez les échalotes et faites-les cuire au micro-ondes à 750 W dans le Pichet Microplus 1 l, 3 mn 30 avec 25 g de beurre. Versez les Saint-Jacques dans le Quick Chef 3, hachez-les puis ajoutez le reste des ingrédients et donnez quelques tours de manivelle. Ajoutez les échalotes cuites, mélangez à la Spatule silicone et versez la préparation dans le Moule à muffins. Dégustez froid avec une sauce hollandaise.