

CASSOLETTES DE COQUILLES ST-JACQUES EN SAUCE SPAÑASOL

Ingredients

- 1 ÉCHALOTE
- 50G DE CHAMPIGNONS DE PARIS
- BEURRE
- BASILIC
- CRÈME FRAICHE
- 2 BOITES DE COQUILLES ST-JACQUES EN SAUCE SPAÑASOL
- 1 BOCAL DE TOMATES CONCASSÉES SPAÑASOL



Préparation

1. **DANS UNE POÊLE, FAIRE REVENIR L'ÉCHALOTE AVEC LES CHAMPIGNONS.**
2. **AJOUTER DE LA CRÈME FRAICHE.**
3. **DANS UN PLAT À FOUR, DÉPOSER LES ST-JACQUES EN SAUCE SPAÑASOL ET DES TOMATES CONCASSÉES SPAÑASOL.**
4. **AJOUTER LA PRÉPARATION ÉCHALOTES/CHAMPIGNONS/CRÈME**
5. **SAUPOUDRER DE FROMAGE RAPÉ, DE CHAPELURE ET DE BASILIC.**
6. **ENFOURNER SUR LE GRIL POUR 10/15MIN À 180°**



2 PERS.



10 MIN

La recette video

