 **Coquilles Saint-Jacques à la Vénitienne**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/04/Coquilles-Saint-jacques-%C3%A0-la-V%C3%A9nitienneDSCN3634.jpg) **Pour 2 à 4 Croquants-Gourmands**

**- 8 noix de** [**coquilles Saint-Jacques**](http://recettes.de/coquilles-saint-jacques)  
**- 4 càs de farine**  
**- 2 càs d'huile d'olive**  
**- 30 g de beurre**  
**- 1 càs de persil haché**  
**- 1 petite gousse d'ail**  
**- 2 càs de vin blanc sec**  
**- 4 càs de parmesan râpé**  
**- 4 càs de chapelure**  
**- sel & poivre du moulin**

**Les coquilles vides ou des petites cassolettes.** **Préchauffage du four à 240°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Nettoyer les noix de Saint-Jacques et les rincer rapidement sous un filet d'eau.  
Les sécher avant de les fariner. Secouer pour enlever l'excédent de farine.  
Faire dorer les noix de Saint-Jacques rapidement dans l'huile chaude (environ 2 minutes sur chaque face).  
Les réserver au chaud entre deux assiettes.  
Peler et dégermer l'ail et le hacher finement ainsi que le persil.  
Mettre dans une petite casserole le beurre, le hachis d'ail et de persil et le vin blanc.  
Laisser cuire quelques minutes.  
Mélanger dans un bol le parmesan, la chapelure, du sel et du poivre.  
Ajouter la sauce au vin blanc et mélanger.  
Déposer les noix de Saint Jacques dans leur coquille ou pour plus de stabilité dans des petites cassolettes. Répartir la sauce au vin blanc.  
Enfourner à four très chaud, le temps que la chapelure soit bien dorée.  
Servir immédiatement.