 **Coquilles St Jacques à la bisque**  
  
[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/10/Coquilles-St-Jacques-%C3%A0-la-bisque-DSCN7312.jpg) **Pour 5 Croquants-Gourmands**

**- 20** [**noix de Saint Jacques**](http://recettes.de/saint-jacques)  
**- 2 échalotes**  
**- 90 ml de vin blanc sec**  
**- 1 boîte de** [**bisque de homard**](http://recettes.de/bisque-de-homard)  
**- 125 g de crème fraîche**  
**- 50 g de beurre**  
**- 1 jaune d'œuf**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- Poivre à l'ail**

**1 plat à gratin beurré** **Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Éponger les noix de St Jacques dans du papier absorbant.  
Éplucher et émincer finement les échalotes.  
Faire fondre le beurre dans une poêle et y faire dorer rapidement de chaque côté les St Jacques.  
Les saler légèrement, les poivrer (**poivre à l'ail pour moi)** et les déposer dans le plat.  
Couvrir et maintenir au chaud.  
Faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les échalotes dans la même poêle.  
Ajouter le vin blanc et laisser cuire à feu vif pendant 3 minutes.  
Incorporer la bisque et laisser cuire quelques minutes en remuant à la spatule.  
Fouetter la crème avec le jaune d'œuf. Incorporer le mélange à la bisque.  
Napper les coquilles St Jacques avec cette sauce. Enfourner pendant 5 minutes.  
Dresser dans les assiettes chaudes.  
Servir immédiatement les Coquilles St Jacques à la bisque, seules ou en compagnie de pâtes fraîches cuites "[al dente](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)" et assaisonnées simplement de beurre.