 **Coquilles St Jacques à la bisque**

 **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** 

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.