 **Dorade aux Saint-Jacques**


**Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 4 filets de dorade - 14 noix de St Jacques
- 300 g de champignons de Paris miniatures
- 2 échalotes
- 125 ml de vin blanc
- 3 càc de fumet de poisson déshydraté
- 50 ml d'eau
- 85 g de crème fraîche liquide
- sel et poivre du moulin
- huile d'olive**

**Préchauffage du four à 180°** (chaleur tournante).

* Éplucher et émincer finement les échalotes.
* Les faire suer quelques minutes dans deux cuillerées d'huile d'olive.
* Ajouter les champignons et laisser revenir jusqu'à évaporation presque totale de l'eau de végétation.
* Ajouter le vin blanc. Saler & poivrer.
* Aligner les filets de dorade dans le plat et arroser avec la préparation précédente.
* Enfourner pour 15 minutes.
* Mettre 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive à chauffer dans la sauteuse et y passer très rapidement les noix de coquilles St Jacques sur les 2 faces. Réserver.
* Mettre à la place le fumet de poisson délayé dans l'eau. Remuer soigneusement.
* Ajouter la crème et assaisonner.
* Disposer les noix sur le poisson, arroser de la sauce à la crème, couvrir et remettre au four bien chaud pendant 8 à 10 minutes.
* Servir bien chaud, accompagné de riz éventuellement.