

**Cassolettes de St Jacques et crevettes**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/06/cassolettes-de-st-jacques-et-crevettes-p1250148-r-scaled.jpg) **Pour 5 Croquants-Gourmands**

**- 400 g (11 pièces) de noix de** [**coquilles St Jacques**](https://recettes.de/coquilles-saint-jacques) **avec corail (1)**  
**- 400 g ((12 pièces) de** [**crevettes**](https://recettes.de/crevettes) **sauvages entières crues (1)**  
**- 1,5 l d'eau**  
**- 2 tablettes de** [**court-bouillon**](https://recettes.de/court-bouillon)  
**- 1 grosse échalote**  
**- 1 gousse d'ail**  
**- 2 càs de** [**cognac**](https://recettes.de/cognac)  
**-½ càc d'herbes de Provence**  
**- 1 càc de concentré de tomate**  
**- 1 grosse pincée de pistils de** [**safran**](https://recettes.de/safran)  
**- 3** [**tomates**](https://recettes.de/tomates)  
**- 140 g de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone)  
**- ½ càc de sel**  
**- quelques brins de ciboulette**  
**- 1 jolie branche de basilic**  
**- Piment d'Espelette**  
**- Poivre**  
**- Huile d'olive**  
**- 50 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé**

**5 cassolettes passant au four**

**La veille :**  
Mettre les noix de coquilles St Jacques dans un petit saladier.  
Les couvrir à hauteur d'un mélange 1/3 de lait et 2/3 d'eau pour les laisser dégeler. Les éponger ensuite soigneusement avec un papier absorbant.  
Faire un court-bouillon en faisant chauffer l'eau et les tablettes jusqu'à ébullition.  
Ajouter les crevettes et laisser frémir pendant 6 minutes.  
Les égoutter, les rafraichir sous un filet d'eau fraîche et laisser refroidir.  
Il ne reste plus qu'à les décortiquer  
Répartir les noix de St Jacques et les crevettes dans les cassolettes.  
Éplucher et émincer finement l'échalote et l'ail dégermé.  
Immerger les tomates pendant quelques secondes dans l'eau bouillante pour les éplucher.  
Les épépiner, les couper en dés et les laisser s'égoutter dans une passoire.  
Ciseler la ciboulette et le basilic.  
Faire suer l'échalote dans un filet d'huile chaude.  
Ajouter l'ail et remuer pendant quelques secondes juste pour le faire dorer.  
Déposer les noix de St Jacques et les faire colorer 30 secondes sur chaque face.  
Les retirer de la sauteuse.  
Ajouter le cognac, les herbes de Provence et le concentré de tomate.  
Bien mélanger avant de remettre les St Jacques.  
Mettre un couvercle et laisser frémir pendant 6 minutes.  
Retirer à nouveau les coquilles.  
Laisser s'évaporer un peu de jus de cuisson à feu vif.  
Incorporer le safran et bien mélanger.  
Ajouter les dés de tomate et le mascarpone.  
Ajouter le sel et les herbes. Bien mélanger.  
Ajouter enfin le piment d'Espelette et une pincée de poivre.  
Répartir la sauce entre les cassolettes pour bien recouvrir les fruits de mer.  
Saupoudrer avec le fromage.  
Couvrir et garder au frais.

**Au moment du repas :**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Enfourner les cassolettes et les laisser gratiner pendant 20 minutes.  
Servir immédiatement.