



Région  
Centre-du-Québec

... et Annie,



Directrice générale, vous offre sa recette familiale du  
temps des fêtes! **COQUILLES ST-JACQUES DE MAMY**

### INGRÉDIENTS :

2 livres de crevettes ou autres fruits de mer  
2 tasses de vin blanc sec  
1 tasse d'eau  
1 feuille de laurier, quelques feuilles de céleri et persil, 1 c. à thé de sel  
6 c. à soupe de beurre  
½ livre de champignons tranchés minces  
1 petit oignon émincé  
1 c à thé de jus de citron  
Chapelure, patates pilées et fromage râpé au goût

#### Sauce :

¼ de tasse de farine  
2 jaunes d'œufs  
¼ de tasse de crème

### PRÉPARATION :

1. Porter à ébullition le vin, l'eau, feuille de laurier, céleri, persil et sel  
Ajouter les crevettes. Couvrir et laisser mijoter 10 min.  
Retirer les crevettes et réserver le bouillon.
2. Fondre le beurre (2 c à soupe) et ajouter champignons, oignons, jus de citron  
Mijoter 10 minutes à feu lent. Ajouter les crevettes et laisser mijoter 5 min.
3. **Sauce** : 4 c. à soupe de beurre, farine, liquide de cuisson tamisé  
Lorsque la sauce est lisse et crémeuse, ajouter les jaunes d'œufs battus et la crème  
Brasser vivement 2 minutes et ajouter le mélange de crevette.
4. Verser dans les coquilles beurrées, parsemer de chapelure et de fromage râpé

Ajouter des patates pilées autour de la coquille si désiré.

Dorer au four à 500 F. (5 min.) ou, si pour réfrigérer doré au four à 450 F (15 min.)



**BON APPÉTIT!**

