

## Cassolette de St Jacques, Moules et Saumon au Morbier

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- NOIX DE SAINT-JACQUES	8
- MOULES	150g (décortiquées)
- SAUMON	100g frais (ou Cabillaud pour <i>Marie</i> )
- GINGEMBRE	1 pincée
- SAFRAN	1 pincée
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- FARINE	1.5 c à soupe
- VIN BLANC SEC	1 petit verre
- LAIT	250 ml
- CITRON(S)	1 c à soupe de jus
- CHAMPIGNONS DE PARIS	150g
- CAROTTE(S)	1-2
- MORBIER	150g
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Décongelez les noix de St Jacques et les moules.
- Taillez les champignons en lamelles.
- Pelez et coupez les carottes en petits dés. Faites-les cuire 4 min au micro-onde sous un film alimentaire.
- Dans une poêle avec un peu d'huile, faire revenir les lamelles de champignons puis ajoutez le saumon coupé en dés et les moules. Réservez sur une assiette.
- Snackez les noix de St Jacques dans la même poêle bien chaude, ajoutez le safran et le gingembre puis déglacer avec le vin blanc.
- Rajoutez les champignons, le saumon et les moules à la préparation. Salez et poivrez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Faites fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine, mélanger puis ajouter le lait peu à peu et remuer jusqu'à épaississement.
- Ajouter le jus de citron et fouettez. Salez et poivrez.
- Incorporez délicatement la béchamel avec la préparation saumon et Saint-Jacques.
- Répartissez dans des cassolettes ou des ramequins.
- Déposez quelques dés de morbier puis enfournez dans un four chaud pendant 15 minutes.
- Servez dès la sortie du four.

