

Saint Jacques juste poêlées, sauce Mercotte au confit de safran



Ingrédients pour 4 personnes

- 12 noix de [Saint Jacques](#)
- 25 g de [beurre](#)

Et, pour la sauce Mercotte

- 1 [échalote](#) hachée,
- 250 ml de [vin blanc sec](#),
- 1 cube de **bouillon de volaille**
- 20 cl de [crème](#) liquide 15% ou de crème Fleurette
- 1 cuillère à café de confit de safran (ou une dosette de safran en poudre)
- 1 [citron](#)
- pas de sel à cause du bouillon.

Pour [les Saint Jacques](#), je les ai poêlées 1,30 minute à 2 minutes à peine de chaque côté dans un peu de beurre noisette. L'intérieur doit être nacré, translucide, sinon c'est trop cuit et caoutchouteux.

Vous dressez immédiatement dans les assiettes, arrosez d'un peu de sauce Mercotte safranée, poudrez d'un peu de piment d'Espelette et wow, c'est le bonheur des papilles assuré !

Sauce magique – Sauce Mercotte



Sauce magique

[Mercotte](#) l'appelle **sauce de base**. mais moi je lui donne un autre nom : **sauce Mercotte** ou **sauce magique**. Cette recette est une merveille. Prête en 6 à 7 minutes, je la sers aussi bien avec des viandes qu'avec des poissons et à chaque fois c'est un régal.

Il vous faut :

- 1 [échalote](#) hachée,
- 250 ml de [vin blanc sec](#),
- 1 cube de **bouillon de volaille**
- 20 cl de [crème](#) liquide bridélice 15% ou de crème Fleurette
- 2 gouttes de [Tabasco](#),
- 1 [citron](#)
- pas de sel à cause du bouillon.

Coupez l'échalote en petits dés, mettez-les dans une casserole avec le vin blanc et le cube de bouillon de volaille. Allumez le gaz et faites réduire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide. Mouillez alors avec la crème fraîche et laissez cuire le temps que la préparation soit chaude. Ajoutez le tabasco et quelques gouttes de jus de citron. C'est tout et c'est un délice !