

Poêlée de Saint-Jacques à la crème de safran

- Nombre de personnes : 4
- Temps de cuisson : 10 min

Ingrédients

- 12 à 16 noix de Saint-Jacques fraîches sans corail (ou surgelées)
- 2 pincées de filaments de safran
- 2 échalotes
- 4 cuil. à café de fumet de poisson en poudre
- 10 cl de vin blanc sec
- 20 cl de crème liquide
- 40 g de beurre
- quelques brins de ciboulette
- sel
- poivre



Étapes

1. Rincez les noix de Saint-Jacques, épongez-les et réservez. Dans un bol, faites tremper le safran dans 2 cuillerées à soupe d'eau tiède.
2. Pelez et émincez les échalotes. Rincez, séchez et ciselez la ciboulette.
3. Faites fondre le beurre dans une poêle. Dès qu'il mousse, saisissez les Saint-Jacques 30 secondes sur chaque face. Retirez-les et réservez-les.
4. Dans la même poêle, faites revenir les échalotes doucement, sans les faire colorer 5 min. Saupoudrez avec le fumet, versez le vin et le safran avec son eau de trempage. Salez, poivrez.
5. Portez à frémissements et laissez réduire jusqu'à évaporation presque totale du liquide. Ajoutez la crème, mélangez et laissez épaissir 1 min.
6. Remettez les noix dans la poêle, juste pour les réchauffer. Répartissez les noix dans 4 assiettes, nappez de sauce, garnissez de ciboulette ciselée et servez aussitôt.

Le bon accord vin

Vouvray blanc
Vallée de la Loire