



NOIX DE SAINT-JACQUES À LA CRÈME DE SAFRAN

POUR 4 PERSONNES

- 16 grosses noix de Saint-Jacques avec corail
- 1/2 cuillère à soupe de beurre
- 2 échalotes, finement hachées
- sel
- poivre noir
- 150 ml de vin blanc SEC
- 250 ml de fumet de poisson
- 200 ml de crème liquide
- 8-10 filaments de safran dans un fond d'eau tiède



PRÉPARATION :

Passer les noix de Saint-Jacques sous l'eau froide. Retirer leur corail puis sécher les noix sur du papier absorbant. Faire chauffer le beurre et ajouter les échalotes. Couvrir et laisser chauffer à feu doux. Faire revenir à feu doux jusqu'à ce que les échalotes soient translucides.

Ajouter les noix de Saint-Jacques dans la poêle, cuire à feu doux pendant 1 minute, assaisonner. Ajouter ensuite le corail et faire cuire pendant 1 minute supplémentaire. Retirer les noix de Saint-Jacques et le corail de la poêle et les garder au chaud.

Ajouter le vin aux échalotes et faire réduire jusqu'à obtenir l'équivalent de 2 cuillères à soupe. Ajouter le fumet de poisson, remuer et laisser réduire à nouveau. Ajouter la crème liquide et le safran dissous et laisser mijoter jusqu'à ce que la sauce épaississe légèrement. Répartir la sauce dans 4 assiettes et disposer les noix de Saint-Jacques et leur corail sur le dessus.