

Cassolettes de Saint-Jacques Safranées aux Poireaux

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- NOIX DE SAINT-JACQUES	16
- POIREAUX ENTIERS	2
- AIL EN POUDRE	
- BEURRE DE CUISSON	
- SAFRAN	½ c à café
- CRÈME FRAÎCHE	150 ml
- CITRON(S)	1 c à café de jus
- CHAPELURE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Faites griller les noix de Saint-Jacques dans du beurre chaud. Ajoutez un peu d'ail, sel et poivre.
- Répartissez-les dans des cassolettes huilée.
- Nettoyez et coupez en fine julienne les poireaux. Faites-le suer dans un caquelon. Salez et poivrez. Ajoutez le safran puis la crème et le jus de citron. Laissez épaisir doucement.
- Ajoutez la sauce aux poireaux et safran sur les Saint-Jacques.
- Saupoudrez de chapelure.
- Enfournez pour 14-15 minutes.

Remarque:

Accompagnez de pain et de salade verte.