

NOIX DE SAINT-JACQUES ET LEUR SAUCE SAFRANÉE

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 35 minutes

Ingrédients:

- VIN BLANC SEC	150ml
- BOUILLON DE POISSON	150ml (1/2 cube)
- SAFRAN	1 capsule
- NOIX DE SAINT-JACQUES	300g (grosses)
- SEL	
- POIVRE	
- BEURRE DE CUISSON	un peu
- OIGNON(S)	1 petit émincé finement
- AIL EN POWDRE	2 c à café
- CREME FRAICHE	4 c à soupe
- CITRON(S)	1 trait de jus
- MAIZENA	si nécessaire
- PERSIL	pour la garniture
- PAIN	en accompagnement

Recette:

- Dans une casserole, faites bouillir le vin avec le bouillon de poisson et le safran. Laissez réduire pendant 15 minutes sur feu moyen.
- Séparez le corail des noix de Saint-Jacques, émincez les noix en lamelles épaisses. Séchez-les sur du papier absorbant.
- Dans une poêle faites fondre le beurre de cuisson, ajoutez-y l'oignon émincé puis l'ail. Ajoutez les lamelles de noix de Saint-Jacques et leurs coraux. Salez, poivrez et laissez cuire 5 minutes mais pas trop longtemps. Réservez sur une assiette.
- Versez ensuite le liquide réduit dans la poêle chaude, laissez encore réduire un peu puis ajoutez la crème fraîche et le jus de citron. Salez et poivrez. Laissez épaissir (ajoutez un peu de maizéna si nécessaire).
- Remettez les noix dans la poêle et laissez réchauffer 1 à 2 minutes.
- Servez immédiatement en saupoudrant d'un peu de persil avec du pain frais (aux pistaches par exemple).

