

NOIX DE SAINT-JACQUES SAFRANÉES

Août 2005 (Mise à jour en octobre 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 16 noix de Saint-Jacques fraîches (ou surgelées)
- ★ 80 g de beurre (40 + 40)
- ★ 2 petits poireaux
- ★ 1 petite carotte
- ★ 30 cl de vin blanc sec (Sauvignon)
- ★ 1 citron vert
- ★ 2 échalotes
- ★ 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- ★ 1 dose de safran en poudre
- ★ 20 brins de ciboulette
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Sauteuse, Casserole

Préparation : 15 mn

Cuisson : 25 mn

Difficulté : Assez facile

Coût indicatif : 16,75 € (soit 4,19 € par personne)



Recette :

Nettoyer les poireaux, les laver, les égoutter, les couper en tronçons de 2 cm de long et les détailler en fins bâtonnets de 1 mm de large. Utiliser le blanc et le vert clair du légume. Éplucher la carotte et la couper en fine brunoise. Peler les échalotes et les émincer finement. Couper le citron en deux et débiter une moitié en rondelles. Faire fondre 40 g de beurre dans une sauteuse à feu doux, ajouter les échalotes émincées, les bâtonnets de poireaux, la brunoise de carottes et faire suer durant 5 minutes en mélangeant continuellement avec une cuillère en bois. Ajouter le vin blanc, le jus d'un demi citron, saler, poivrer et poursuivre la cuisson à couvert 10 minutes.

Essuyer les noix de Saint-Jacques avec du papier absorbant. Faire fondre le reste du beurre dans une poêle et colorer à feu doux les noix de Saint-Jacques 2 minutes par face, saler et poivrer. Les retirer et les réserver au chaud dans du papier aluminium. Déglacer la poêle avec la crème fraîche, ajouter le safran et porter à douce ébullition en remuant. Verser dans la préparation aux poireaux, bien mélanger et cuire à couvert à feux doux 5 minutes.

Disposer la sauce aux poireaux au fond des assiettes. Déposer 4 noix de Saint Jacques par assiette. Décorer avec des tiges de ciboulette, les rondelles de citron et servir aussitôt.

Boisson :

Un Meursault servi à 12°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.