



Noix Saint-Jacques poêlées, et Fondue de poireaux safranée

Ingrédients pour 4 personnes :

12 Noix de Saint-Jacques

4 poireaux

3 cuillères à soupe de crème fraîche

Huile d'olive

30 gr de beurre

1 verre de vin blanc

Sel, Poivre

3 pincées de Safran + 1

Quelques brins de ciboulette

Préparation :

Pour la fondue de poireaux.

Coupez la partie verte des poireaux, et lavez les blancs. Épongez-les. Découpez-les ensuite en fines rondelles.

Dans une grande poêle faites chauffer l'huile d'olive. Quand elle est bien chaude, déposez les rondelles de poireaux sur une seule couche et faites-les suer.

Dès que les rondelles de poireau commencent à se colorer légèrement, déglacez avec le vin blanc. Ajoutez les 3 cuillères à soupe de crème fraîche, le safran, sel et poivre. Laissez cuire doucement jusqu'à réduction complète. Réservez au chaud.

Pour les noix Saint Jacques poêlées.

Épongez bien les Saint-Jacques. Dans une poêle faites chauffer le beurre avec une pointe d'huile d'olive.

Poêlez les noix de Saint-Jacques 2 minutes de chaque côté. Salez, poivrez.

Disposez ensuite la fondue de poireaux sur les assiettes et déposez les noix de Saint-Jacques sur le dessus.

Saupoudrez les noix d'un peu de safran, garnissez de ciboulette ciselée et servez aussitôt.

Bon Profit !