



# Poêlée de Saint-Jacques à la crème de safran (4 personnes)

Conseillée par Clotilde

La recette mariant la délicatesse des Saint-Jacques, l'onctuosité de la crème et le subtil parfum du safran !

**12 à 16 noix de saint-jacques fraîches sans corail (ou surgelées)**  
**2 pincées de filaments de safran**  
**2 échalotes**  
**4 c. à café de fumet de poisson en poudre**  
**10 cl de vin blanc sec**  
**20 cl de crème liquide**  
**40 g de beurre**  
**Quelques brins de ciboulette**  
**Sel, poivre**

Rincer les noix de Saint-Jacques, les éponger et les réserver. Dans un bol, faire tremper le safran dans 2 cuillères à soupe d'eau tiède. Peler et émincer les échalotes. Rincer, sécher et ciseler la ciboulette.

Faire fondre le beurre dans une poêle. Dès qu'il mousse, saisir les Saint-Jacques 30 secondes sur chaque face. Les retirer et les réserver.

Dans la même poêle, faire revenir les échalotes doucement, sans les faire colorer 5 min. Saupoudrer avec le fumet, verser le vin et le safran avec son eau de trempage. Saler, poivrer.

Porter à frémissements et laisser réduire jusqu'à évaporation presque totale du liquide. Ajouter la crème, mélanger et laisser épaissir 1 min.

Remettre les noix dans la poêle, juste pour les réchauffer. Répartir les noix dans 4 assiettes, napper de sauce, garnissez de ciboulette ciselée et servez aussitôt !