



NOIX DE SAINT-JACQUES AU SAFRAN

par *Christèle*

Pour 4 personnes

16 noix de Saint-Jacques (4 noix par personne)
25 cl de crème liquide à 18% de matière grasse
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
8 pistils de safran
Sel, poivre

La veille, faire infuser 8 pistils de safran dans 25 cl de crème liquide. Plus le safran infuse, plus il développe son arôme et sa couleur... meilleur il est!

Environ un quart d'heure avant la cuisson des Saint-Jacques, les sortir et les mettre à température ambiante dans une assiette dont le fond est garni d'essuie-tout. Tamponner les Saint-Jacques avec un essuie-tout afin d'enlever l'excédent d'humidité. (C'est une étape importante pour la réussite de la recette)

Régler le four à 200 °C (thermostat 6).

Dans une poêle très chaude, mettre une cuillère à soupe d'huile d'olive. Déposer les Saint-Jacques dans la poêle sur un feu doux, ne pas les toucher pendant une minute puis les retourner pour les cuire une minute supplémentaire de l'autre côté. (Les faire colorer)

En milieu de cuisson ajouter une noix de beurre et arroser les noix de Saint-Jacques avec le beurre pour leur donner une jolie couleur.

Enfourner la poêle pendant 2 à 3 minutes dans le four thermostat 6 (200°C)

Salier, poivrer les Saint-Jacques et les réserver sur un essuie-tout.

Faire aussitôt réchauffer la crème safranée dans la poêle en déglaçant pour récupérer les sucs. Saler, poivrer. Attention, la crème ne doit pas bouillir.

Une fois chaude, napper les Saint-Jacques avec la sauce! et savourer!