

St Jacques au Safran

Julienne de légumes

INGREDIENTS

- 200g St Jacques sans corail
- 200g St Jacques avec corail, grosse taille
- 10 cl de crème
- 2 cl de vin blanc
- 1/2 courgette
- 1 carotte
- 1 pointe de couteau de safran
- 1 cuillère à café de maïzena

Pocher les petites St Jacques dans de l'eau + vin blanc (couvertes à hauteur). Départ à froid , pendant 1 minute après ébullition. Pocher les grosses 2 minutes environ.. Les réserver. Ajouter au jus de cuisson safran + moitié crème. Porter à ébullition. Lier légèrement avec la maïzena diluée dans de l'eau froide.

Fouetter, ajouter le reste de crème. Réduire jusqu'à consistance désirée. Monter au beurre et rectifier l'assaisonnement.

Tailler les légumes en julienne (bâtonnets)(Pour la courgette, ne garder que le côté peau).Les pocher quelques secondes dans de l'eau bouillante salée (croquants mais pas durs).Les refroidir à l'eau froide.

Escaloper les grosses St Jacques , les dresser harmonieusement dans l'assiette tiédie, ainsi que les petites. Napper de sauce brûlante et ajouter la julienne que vous avez fait à peine tiédir.