

## ***Saint-Jacques au sabayon de carotte***

### ***INGREDIENTS***

- 200 g de Saint-Jacques
- 3 jaunes d'œufs
- ¼ de carotte
- 3 cl de vin blanc
- 6 cl d'eau
- safran - épices
- sel - poivre
- beurre

Dans une casserole, rassembler l'eau, le vin blanc et la carotte râpée, le safran.

Cuire 10 mn et mixer les carottes.

Dégeler les Saint-Jacques dedans et bien les essorer. Arrêter la cuisson du bouillon.

Dans un saladier, battre les jaunes d'œufs avec 1 cl d'eau pendant environ 2 mn.

Continuer à battre au bain marie, en ajoutant petit à petit le bouillon. Fouetter jusqu'à une consistance bien mousseuse. Saler, poivrer et ajouter les épices de votre choix.

Poêler les Saint-Jacques au beurre.

Dresser sur une assiette tiédie, le sabayon puis les Saint-Jacques.

Brûler à la lampe à souder et décorer.