

Saint Jacques au safran

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 à 5 noix Saint-Jacques avec corail par personne
- un peu de beurre
- Safran et aneth
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 8 graines de coriandre
- 100g de pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf ou du lait pour dorer le feuilletage
- 1 petit verre de Rancio
- riz

Faire chauffer une poêle et y mettre la crème et le safran pour qu'elle épaississe un peu ; saler et poivrer. Réserver.

Faire des petits poissons (2 par personne) en pâte feuilletée en utilisant les grains de coriandre pour faire les yeux. Les dorer à l'œuf et les faire cuire au four à 250°C 10 à 15 min.

Faire chauffer un peu de beurre dans une poêle. Y faire saisir les coquilles Saint -Jacques juste quelques secondes de chaque côté. Ajouter le Rancio et flamber.

Présentation des assiettes préchauffées : Mettre la sauce réchauffée dans le fonds des assiettes et parsemer d'aneth. Disposer les Saint-Jacques en croissant de lune. Ajouter 2 petits poissons et un ramequin renversé de riz.

Accord met et vin :

Un Bordeaux sec ou un graves blanc ou encore un Pouilly-Fuissé