



## St Jacques au safran

### Ingédients par personne :

- 3 belles St Jacques avec du corail
- Une endive
- Un demi-poireau
- Un morceau de pied de fenouil
- Du beurre breton ½ sel
- Du poivre blanc du moulin de préférence
- Un morceau de margarine
- Du safran en pistil et en poudre
- Deux généreuses cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- Œufs de truite et persil plat pour le dressage.

### Préparation :

Nettoyer et parer les noix de St Jacques. Les rincer sous un filet d'eau sans les faire tremper, et égoutter. Séparer pour la cuisson correctement le corail. Ôter la partie du muscle positionné sur le côté de couleur légèrement différente, et de texture plus ferme. Selon votre gout, vous pouvez, si vous souhaitez obtenir une cuisson identique, couper en deux dans l'épaisseur vos noix de St Jacques. Parer et rincer les légumes, puis les couper en fines lamelles.

### Pour la cuisson :

Commencer par faire fondre dans une sauteuse, avec la margarine (car elle supporte mieux la cuisson longue) les endives, les blancs de poireaux, et le fenouil. Si vous avez le temps pour une cuisson homogène, le mieux est de les faire cuire l'un après l'autre dans le même récipient. Bien les tourner en permanence pour ne pas qu'ils brûlent. Puis les réserver.

Faire cuire ensuite les St Jacques et le corail dans le beurre chaud 1 minutes de chaque côté environ selon leurs tailles, entières ou dédoublées. Cuire le corail un peu plus longtemps selon son volume, toujours le piquer au préalable, pour éviter qu'il éclate lors de la cuisson puis, réserver le tout. Dans la sauteuse, ajouter la crème fraîche et les safrans. Faire bouillir pour obtenir une réduction, la sauce épaissie doit recouvrir en nappant le dos d'une cuillère à soupe sans couler. (C'est le test idéal.) Rectifier l'assaisonnement. Dresser les légumes au centre de l'assiette, mettre le corail dessus. Poser autour en cercle les St Jacques. Napper avec votre sauce, décorer avec les œufs de truite et le persil plat. Servir avec un blanc sec selon votre choix : Entre-deux-mers, Saint Véran, Côtes du Rhône Blanc, Picpoul de Pinet.

**BON APPETIT**