

NOIX DE ST JACQUES ET VITELOTTE CREME DE SAFRAN



POUR 6 PERSONNES :

Noix de St Jacques	600 gr
Échalote	2 pièces
Sel et poivre	Modérés
Ciboulette	20 gr
Vin blanc	6 cl
Beurre	30 gr
Pistil de safran	1 dosette
Vitelotte	500 gr
Crème fraîche	5 cl

Poêler les St-Jacques dans le beurre, bien les saisir et leur donner une petite coloration, débarrasser,

faire suer les échalotes dans une noisette de beurre, déglacer au vin blanc, laisser réduire puis ajouter la crème fraîche, vérifier l'assaisonnement. Cuisson 2 minutes, napper les St-Jacques et parsemer de pistil de safran et de ciboulette fraîche. Agrémenter votre plat avec des ratte de vitelotte*.

* Vitelotte : Pomme de terre violette.

Suggestion du Chef :

Accompagner avec un Pouilly fumé.