

Noix de Saint-Jacques au safran



INGREDIENTS

- 12 noix de Saint-Jacques
- 10cl de Mini La Villageoise Blanc sec
- 3 petites courgettes
- 1 bulbe de fenouil
- 150cl de crème fraîche
- 2 dosettes de safran
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation : 20 min
Cuisson : 15 min
pour 4 personnes

PREPARATION

1. Laver les noix de Saint-Jacques à l'eau vinaigrée, les éponger sur un papier absorbant.
2. Laver les courgettes et les couper en bâtonnets. Emincer le bulbe de fenouil.
3. Faire revenir les légumes à l'huile d'olive 2 à 3 mn, déglacer avec 10cl de Mini La Villageoise Blanc sec et laisser réduire à feux doux. Ajouter la crème fraîche, le safran, le sel et le poivre à votre convenance. Laisser mijoter à feux doux 5 à 6 mn.
4. Poser alors dessus les noix de Saint-Jacques, les assaisonner et poursuivre la cuisson à couvert encore 5 mn.
5. Servir immédiatement sur un lit de salade verte.

Astuce :

*Choisissez de préférence du safran en entier qui est plus savoureux.
Dégustez ce plat accompagné d'un vin Gris du Maroc.*