

Noix de Saint-Jacques au safran et légumes chinois



Préparation : 5 mn
Cuisson : 15 mn

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 8 noix de Saint-Jacques surgelées
- 1 tasse de légumes chinois surgelés
- 1,5 dl de Sherry Fino
- 1 échalote
- 2 c. à soupe de beurre
- 100gr de crème épaisse
- 1 capsule de safran
- sel et poivre

La recette

Faites fondre les 2 c. à soupe de beurre dans une casserole et faites-y étuver l'échalote finement émincée, jusqu'à ce qu'elle devienne transparente. Versez 1,5dl de Sherry et portez à ébullition.

Mettez un tamis métallique au-dessus de la casserole et disposez-y les noix de Saint-Jacques surgelées. Salez et poivrez. Couvrez et faites cuire à la vapeur pendant 5min. Ajoutez ensuite les légumes chinois surgelés et laissez étuver pendant 5min.

Gardez les noix de Saint-Jacques et les légumes au chaud pendant que vous préparez la sauce. faites réduire de moitié le jus de cuisson et intégrez-y la crème épaisse et le safran. Mélangez bien.

Laissez réduire jusqu'à obtention d'une sauce légèrement liée. Si nécessaire, rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Conseil de présentation

Disposez les noix de Saint-Jacques et le légumes dans des minis-cocottes, versez la sauce par dessus et disposez une feuille de coriandre.

🕒Révision #2

★Créé 27 septembre 2024 17:38:44 par Marc Leroi

✍Mis à jour 16 octobre 2024 12:12:11 par Marc Leroi