TAGLIATELLES *aux Saint-Jacques, morilles et safran*

Plat	Crozets et Tagliatelles	Nb. portions	Préparation	Cuisson
		4	25 MIN	25 MIN

INGRÉDIENTS

- **2 sachets de tagliatelles Saint Jean**
- 100 g de beurre
- 2 grosses échalotes
- 2 gousses d'ail
- 50 g de morilles déshydratées
- 10 cl de vin blanc
- 20 cl de bouillon de veau
- 30 cl de crème liquide entière
- Sel fin / Poivre
- 2 doses de safran en poudre ou en pistils
- 16 noix de Saint-Jacques fraîches
- Quelques brins de ciboulette
- Gros sel de Guérande

RECETTE

Préparation

- Réhydrater les morilles une trentaine de minutes dans de l'eau bouillante. Les rincer ensuite sous un filet d'eau froide. Éplucher et émincer les échalotes. Hacher l'ail.
- Faire fondre 50g de beurre dans une poêle et faire revenir l'échalote avec l'ail. Ajouter ensuite les morilles, bien mélanger sur feu vif et déglacer en versant le vin blanc. Laisser réduire puis ajouter 5 louches de bouillon de veau. Poursuivre la réduction.
- Une fois le bouillon réduit aux 3/4, rajouter la crème liquide entière avec le safran puis laisser à nouveau réduire jusqu'à l'obtention d'une sauce onctueuse. Saler, poivrer, goûter et rectifier l'assaisonnement.
- Plonger les tagliatelles pendant 3 minutes dans une grande marmite d'eau frémissante avec une pincée de gros sel de Guérande ; les égoutter.
- En parallèle, faire chauffer une poêle avec un bon morceau de beurre et snacker les Saint-Jacques une petite minute de chaque côté sur feu vif.
- Servir les tagliatelles, napper de sauce aux morilles, disposer 4 noix de Saint-Jacques par personne puis parsemer de ciboulette fraîchement ciselée.

ASTUCE

Si vous souhaitez rectifier la texture de votre sauce, il vous suffira de rajouter du bouillon pour une sauce plus fluide ou de la crème pour une sauce plus crémeuse. À vous de jouer.