

CROZETS *aux Saint-Jacques snackées et crème safranée*



Plat



Crozets et
Tagliatelles



Nb. portions

4



Préparation

15 MIN



Cuisson

4 MIN



INGRÉDIENTS

- 1 sachet de Crozets nature Saint Jean
- 12 coquilles Saint-Jacques avec leur corail
- 40cl de crème liquide
- Sel
- Safran en filaments (environ 0,1g)
- Ciboulette
- Beurre
- Un filet d'huile neutre
- Citron

RECETTE

Préparation de la crème de safran

- Dans une petite casserole, faire revenir les coraux à feu vif dans du beurre moussant pendant 3 minutes environ (étape optionnelle si vous n'avez pas de corail)
- Ajouter la crème et poursuivre la cuisson 3 minutes à petits bouillons
- Ajouter le safran et laisser infuser hors du feu pendant 5 minutes
- Mixer le tout au mixeur plongeant puis filtrer la sauce
- Assaisonner et réserver au chaud

Cuisson des crozets

- Cuire les crozets 4 minutes dans une eau bouillante salée puis les égoutter dans un récipient avec une noix de beurre pour éviter qu'ils ne collent

Cuisson des Saint-Jacques et finitions

- Après les avoir salées et séchées, saisir les St-Jacques dans une poêle chaude avec un filet d'huile neutre une minute de chaque côté
- Ajouter ensuite une noix de beurre et arroser les St-Jacques de beurre moussant pendant 1 minute, puis retirer les St-Jacques du feu
- Déglacer la poêle avec la crème de safran, ajouter les crozets et mélanger de manière à enrober les crozets de sauce

Dressage

- Disposer les crozets à la crème de safran dans le fond de l'assiette
- Dresser les St-Jacques par-dessus
- Ajouter ensuite une pincée de ciboulette émincée et un filet de jus de citron
- Déguster sans attendre !