

Verrines de noix de St-Jacques et fondue de poireau au safran

Ingrédients

➔ 4 verrines

- 1 blanc de poireau
- 50 g de beurre
- 8 noix de St-Jacques avec le corail
- 25 cl de crème fraîche
- 2 doses de safran en poudre
- Sel
- Poivre
- Coriandre fraîche

Préparation

- Nettoyer le poireau et le fendre dans la longueur.
- L'émincer en très petits morceaux dans une poêle avec 20 g de beurre.
- Faire fondre le poireau 10 minutes à feu doux et couvert.
- Passer les noix de St-Jacques sous l'eau et les éponger.
- Mettre le restant du beurre dans une poêle et saisir les St-Jacques 2 minutes de chaque côté.
- Verser la crème sur le poireau et faire réduire 2 minutes.
- Ajouter ½ dose de safran, un peu de sel et poivre.
- Mélanger bien le tout.
- Dans chaque verrine, mettre la fondue de poireau, 2 noix de St-Jacques (*que l'on escalope*) avec un peu de jus.
- Saupoudrer un peu de safran et décorer avec la coriandre.
- Servir aussitôt.

Cette verrine peut aussi se manger froide.