

Coquilles Saint-Jacques au Safran

Ingrédients pour 4 personnes: 16 coquilles Saint-Jacques, 2 échalotes, 4 dl de vin blanc sec, sel, poivre, 16 stigmates de safran, 25g de crème fraîche, 100g de beurre, crevettes.

Faites préparer les coquilles par le poissonnier. Gardez les barbes pour la sauce. Lavez et nettoyez les coquilles. Épluchez et hachez les échalotes, mettez-les dans une casserole avec le vin blanc. Ajoutez les barbes. Assaisonnez. Amenez à ébullition et laissez cuire 15 minutes. Filtrez le jus obtenu à travers une passoire étamine. Réduire ce jus d'un tiers. Ajoutez la crème fraîche et amenez à ébullition. Ajoutez le safran après la cuisson. Réservez au chaud. Faites dorer les noix dans une poêle antiadhésive avec une noix de beurre. Disposez les noix dans les coquilles. Nappez avec la sauce. Décorez avec les crevettes.