

Saint-Jacques

à l'effilochée d'endives
au safran

374

Pour 4 personnes

- 3 noix de Saint-Jacques par personne
- 250 g 300g d'endives
- 40grde beurre + pour les Saint-Jacques
- 1 pincée de sucre semoule
- 50 g de crème liquide
- Brins d'aneth
- Pistils de safran
- Sel, poivre



Lave les endives, détache chaque feuille, taille-les en julienne. Fait chauffer 40 g de beurre à feu doux dans une casserole jusqu'à ce qu'il ait une couleur noisette, ajoute la julienne d'endives, sale, ajoute le sucre et colore légèrement en remuant. Couvre et fait cuire à feu doux pendant 10 minutes. Ajoute la crème et laisse cuire à découvert. Le jus épaisse et devient onctueux, ajoute les pistils de safran. Vérifie l'assaisonnement.

Dans une poêle à feu vif, colore les noix de Saint-Jacques dans une noix de beurre fondu. Les servir dans des assiettes creuses. Dépose les Saint-Jacques sur l'effilochée d'endives avec le jus crémé. Décore de brins d'aneth, d'une pincée de poivre et de pistils de safran.