

Saint-Jacques, fondue de poireaux et sauce au safran



6 personnes



30 minutes



Moyen

Ingrédients

- 400g de Saint-Jacques surgelées
- 20 cl de crème Fleurette
- 3 c à s de crème fraîche épaisse
- 300g de blancs de poireaux
- 15 cl de vin blanc sec
- 1 c à s de poudre de fumet de poisson
- 10 cl d'eau
- 1 échalote
- Beurre
- Sel, poivre

Préparation

Ciseler finement les blancs de poireaux. Mettre 20g de beurre dans une poêle. Faire tomber les poireaux doucement en remuant souvent (ils doivent être fondants). Les déglacer avec 5 cl de vin blanc.

Ajouter les 3 cuillères à soupe de crème. Saler et poivrer. Bien remuer. Laisser réduire.

Répartir ensuite la fondue dans de petits ramequins. Bien éponger les Saint-Jacques. Mettre un peu de beurre et d'huile dans poêle anti-adhésive. Faire tout juste prendre couleur aux Saint-Jacques sans les cuire.

Saler et poivrer. Les éponger puis les répartir sur la fondue de poireaux. Faire revenir doucement l'échalote ciselée dans un peu d'huile. Ajouter les 10 cl de vin blanc restant, l'eau et le fumet de poissons en poudre.

Cuire doucement 2 à 3 min en remuant. Passer au tamis fin. Remettre à bouillir. Ajouter la crème fraîche. Mijoter doucement jusqu'à obtention d'une sauce onctueuse et un peu épaisse. Ajouter le safran hors du feu. Vérifier l'assaisonnement. Napper les Saint-Jacques.

Filmer puis mettre au frais. Sortir du réfrigérateur 30 min. Préchauffer le four à 210°C.

Enfourner 6 min pour servir aussitôt.