

11 Crème safranée aux Saint Jacques et Langoustines

La bonne saison pour les fruits de mer, c'est l'hiver. Et pour les fêtes on choisit les meilleurs pour réaliser une entrée simple et gâtée qui sera préparée rapidement et qui commence un repas dans la légèreté.

Ingrédients

pour 6 personnes :

8 coquilles Saint Jacques
18 langoustines
1 carotte
1 oignon
1 poireau
1/2 cl de vin blanc
10 cl d'huile d'olive
15 cl de crème fleurette
100 g de beurre
2 pincées de safran, 15 à 20 filaments
Gros sel marin
Fleur de sel de Guérande
Poivre blanc Muntok
3 brins de thym

Préparation

Préparation des ingrédients:

Décortiquez à cru les langoustines, gardez les têtes et réservez les queues. Levez les noix de saint jacques et gardez les barbes, et émincez 6 noix de saint jacques.

Dans une assiette creuse, mettez les lamelles de saint jacques, saupoudrez d'un peu de thym, versez 5 cl d'huile d'olive et laissez mariner.

Epluchez et émincez les légumes.

Préparation :

Le fumet

Dans une casserole, faites revenir dans 2 c à s d'huile d'olive les légumes, ajoutez les barbes des saint jacques, les têtes des langoustines, le vin blanc et le thym.

Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez cuire 20 minutes.

Au dessus d'une casserole, passez le fumet au chinois en pressant bien pour recueillir les sucs, la crème et le beurre et faites réduire.

Puis laissez infuser le safran dans le fumet, ou ajouter l'infusion de safran réalisée au préalable

Ajoutez les 2 noix restantes à la crème et mixez, réchauffez sur feu doux.

Dans une poêle, faites chauffer le reste de l'huile, saisissez à feu vif les langoustines quelques secondes.

Nappez le fond de chaque assiette de crème, disposez les lamelles de saint jacques marinées et les langoustines, parsemez d'un peu de fleur de sel et de quelques filaments de safran récupérés dans l'infusion. servez immédiatement.