



Safran de Val

Tel: 02.47.58.74.03

COQUILLE ST JACQUES AU SAFRAN

(pour 4 personnes)

12 coquilles St Jacques,
1 cuillère à soupe d'échalote haché,
1 verre d'eau,
1 verre de vin blanc,
1 cuillère à soupe de jus de citron ,
30 g de gruyère râpé ,
1 cuillère à soupe de beurre,
1 cuillère à soupe de crème fraîche,
1 cuillère à café de farine, sel et poivre,
20 filaments de safran.

Mettre à infuser le safran dans la crème fraîche la veille, au frais.

Faire cuire les coquilles au four 5 min. Mettre les chairs dans une casserole avec l'eau, les échalotes, le vin blanc, le citron, sel et poivre ; Cuire pendant 10 min. Egoutter et garnir les coquilles. Maintenir au chaud.

Faire réduire la sauce. Mélangez à part la farine et le beurre hors du feu. Incorporer ce mélange à la sauce et ajouter la crème safranée. Napper les coquilles et saupoudrez de fromage râpé.

Gratiner à feu vif.