

Cassolettes de Saint-Jacques au safran

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



Il vous faut pour 8 personnes

• 3 blancs de poireaux (400 g) • 4 grosses échalotes (300 g) • 150 g de petites crevettes roses • 500 g de noix de St-Jacques sans corail • 15 cl de vin blanc • 30 cl de crème liquide • chapelure • une dosette de safran • sel, poivre, beurre et huile d'olive pour la cuisson

Peler les échalotes, les émincer finement. Les faire revenir dans une sauteuse à fond épais, en remuant souvent, dans un peu de beurre et d'huile d'olive, jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres. Réserver.

Emincer les blancs de poireaux, bien les laver et les égoutter. Les faire revenir dans un peu de beurre et d'huile, dans la sauteuse comme les échalotes en remuant souvent. Lorsqu'ils sont tendres et translucides, ajouter les échalotes, mélanger, puis ajouter le vin blanc, un peu de sel et de poivre, la dosette de safran et laisser cuire sur feu doux 5 à 10 minutes, jusqu'à ce que tout le vin blanc soit évaporé.

Répartir ces légumes dans 8 ramequins.

Allumer le four th6, 180°C.

Si vos noix de Saint-Jacques sont surgelées, bien les faire décongeler avant de les préparer. Les essuyer sur du papier absorbant. Les faire ensuite revenir quelques secondes dans une bonne noix de beurre, dans une poêle très chaude, et les répartir dans les ramequins. Ajouter les crevettes.

Verser dessus la crème liquide et saupoudrer de chapelure.

Enfourner pour 15 minutes, puis mettre sous le grill pour 5 minutes supplémentaires. Servir aussitôt, accompagné de semoule fine ou de riz.