



## COQUILLES SAINT JACQUES AU SAFRAN



### **Pour 4 personnes:**

12 noix de Saint Jacques  
1 poivron rouge  
4 petits oignons blancs  
1 courgette ½ (1+1/2)  
1 dosette de safran  
8 tomates cerises  
2 verres de vin blanc sec ou de bouillon de légumes en cube  
2 càs d'huile d'olive  
Sel et poivre

Tailler les oignons, le poivron et la demi courgette en mirepoix (tout petits dés) éventuellement avec "l'alligator", réserver.

Dans une petite sauteuse, faire chauffer la moitié de l'huile d'olive et faire fondre les oignons. Quand ils sont transparents, ajouter les dés de poivrons et de courgette, les faire cuire pendant quelques mn, verser le vin blanc, porter à ébullition et faire réduire le liquide de moitié. Mettre alors le safran et cuire encore 2 mn. Assaisonner et réserver.

Détailler la courgette restante en tranches très fines et couper les tomates cerises en deux. Les passer juste le temps de les faire dorer dans un poêle à feu très vif avec la moitié du reste de l'huile. Saler et poivrer légèrement Si on les prépare à l'avance, les réserver et les réchauffer quelques secondes au moment du dressage.

Chauffer les assiettes.

### **Dressage:**

Poêler rapidement les noix de SJ avec le soupçon d'huile qui reste pour qu'elles soient bien dorées mais pas cuites à l'intérieur. Pendant ce temps, disposer une belle cuillère de jus des légumes au fond des assiettes. Poser 2 càs de mirepoix par dessus le jus et installer les noix de SJ en les séparant par une demi tomate cerise.

Disposer les rondelles de courgettes sur un côté en les faisant se chevaucher. Poser un trait d'épice (j'ai mis du piment doux) qui ne servira qu'à la déco!

Servir bien chaud.