



Mes noix de Saint Jacques au riz safrané

Ingrédients :

- 400 g de noix de St Jacques avec corail
- 10 cl de crème fraîche (j'ai utilisé de l'allégée à 5%)
- 1 échalote
- 1 noix de beurre ou margarine
- sel
- poivre noir
- paprika
- 4 épices
- riz basmati
- safran ou colorant

Préparation :

Cuire tout d'abord le riz à la créole, c'est-à-dire que vous le faites cuire dans un volume d'eau déterminé, le riz va absorber toute l'eau et il sera plus tendre. Pour cela, se reporter aux consignes sur la boîte de riz. Vous ajoutez un peu de safran ou de colorant jaune.

Réserver de côté.

Dans une poêle, faire revenir une noix de beurre avec l'échalote coupée en tout petits morceaux (attention, ne pas la mixer au robot, elle perdrait tout son arôme, vous la coupez en minuscules morceaux avec vos mimines ;o)

Laisser roussir légèrement l'échalote et ajouter les noix de St Jacques les unes à côtés des autres, elles ne doivent pas se superposer.

Laisser cuire 4/5 minutes et retourner les noix et procéder de la même manière pour l'autre face.

Lorsque les noix sont légèrement colorées, ajouter alors la crème fraîche et mélanger le tout.

Laisser cuire encore 3/4 minutes, c'est prêt !

Servir accompagné du riz et de la sauce.

Bon appétit !