

Saints Jacques safranées et asperges vertes

Pour 4 assiettes

environ 750 g d'asperges vertes - 24 noix de Saint Jacques avec leur corail - 1 échalote - 50 g de beurre - 20 cl de crème fraîche épaisse - 10/12 stigmates (filaments) de safran - 1 CS de Pineau des Charentes blanc - sel - poivre.

Mettez les filaments de safran à infuser dans le Pineau des Charentes blanc pendant au moins une heure.

Épluchez les asperges et les faire cuire environ 10 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée. Égouttez-les et tenez-les au chaud.

Dans une poêle, faites revenir l'échalote hachée dans le beurre. Ajoutez les noix de Saint Jacques. Laissez-les cuire 2 minutes en les retournant.

Ajoutez la crème fraîche, salez et poivrez.

Ajoutez l'infusion de safran et les asperges pour les réchauffer.

Répartissez les asperges et les noix de Saint Jacques dans les assiettes. Décorez d'un trait de sauce. Servez la sauce à part.

Servir aussitôt.

Bon appétit !!!

