

## Poêlée de Saint-Jacques aux Pistaches et au Safran

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

### Ingrédients:

- |                         |                          |
|-------------------------|--------------------------|
| - NOIX DE SAINT-JACQUES | 12                       |
| - PISTACHES             | 2 c à soupe              |
| - SAFRAN                | 1 capsule + qq filaments |
| - BEURRE DE CUISSON     |                          |
| - CRÈME FRAICHE         | 15-20 cl                 |
| - SEL                   |                          |
| - POIVRE                |                          |

### Recette:

- Concassez les pistaches au pilon.
- Faites-les griller quelques instants à sec dans une poêle chaude. Réservez.
- Dans la même poêle, faites fondre du beurre de cuisson et saisissez les Saint-Jacques de chaque côté. Salez et poivrez. Réservez dans une assiette sous un aluminium.
- Remplacez la poêle sur le feu et déglacez avec la crème. Ajoutez le safran en poudre. Salez et poivrez.
- Dans des assiettes (un peu creuses), répartissez la sauce puis déposez délicatement les noix. Saupoudrez de pistaches grillées et décorez de quelques filaments de safran.
- Servez sans attendre accompagné de pain.

### Remarque:

3 noix par personne (ici servies en plat).

