

Crème brûlée safranée aux St Jacques :

Préparation :

- 1) Coupez les noix de St-Jacques en petits dés.
- 2) Faites infuser les filaments de safran dans la crème liquide.
- 3) Faire revenir les St-Jacques dans le beurre et l'huile avec l'ail, le sel, le poivre. Réservez la préparation.
- 4) Fouettez les jaunes d'œufs avec une pincée de sel et de poivre. Ajoutez la maïzena délayez avec le lait puis avec la crème au safran.
- 5) Versez le tout dans une casserole et faites épaissir à feux doux, pendant 10 min sans cesser de remuer. Retirez du feu, incorporez les St-Jacques à l'ail.
- 6) Répartir la préparation dans des ramequins, saupoudrez de sucre en poudre et caramélisez les crèmes quelques secondes au chalumeau.
- 7) Décorez d'un brin de coriandre et dégustez chaud.

Ingédients (4 pers.)

8 noix de St-Jacques
8 brins de coriandre fraîche
1 CC de d'ail hachée
6 jaunes d'œufs
20 cl de lait entier
20 cl de crème liquide
1 CC de Maïzena
1 CS de beurre demi-sel (plus quelques gouttes d'huile)
3 CC de sucre en poudre
Sel, poivre ou piment d'Espelette
24 filaments de safran

