

NAGE DE COQUILLES ST JACQUES AUX PETITS LEGUMES & SAFRAN

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 15 min



1 cube ou 1 cuillère à soupe de bouillon de légumes en poudre

1 petite noix de gingembre frais

1/2 cuillère à café de coriandre en poudre

3 ou 4 pincées de filaments de safran ou 1 dosette de safran en poudre

quelques filaments de safran pour le décor

1 poireau de taille moyenne

1 belle branche de céleri branche

1 sachet de coquilles St Jacques décongelées (400 g)

sel

poivre

- 1 Porter à ébullition 1 litre d'eau avec le bouillon de légumes en cube ou déshydraté.
- 2 Eplucher le gingembre, le râper et l'ajouter avec la coriandre en poudre dans le bouillon.
- 3 Laver, essuyer poireau et céleri branche, les émincer finement. Les ajouter avec le safran dans le bouillon quand celui-ci bout et laisser cuire 5 min.
- 4 Pendant ce temps, couper les coquilles St Jacques en deux dans le sens de l'épaisseur. Au bout des 5 min, ajouter les coquilles St Jacques dans le bouillon et laisser cuire à feu doux pendant 5 min.
- 5 Rectifier l'assaisonnement avec sel et poivre.
- 6 Servir de suite en décorant de quelques filaments de safran.