

## Noix de Saint-Jacques au Pineau des Charentes et au safran



### Pour 4 personnes

- 24 noix de Saint-Jacques (avec ou sans corail)
- 1 grosse échalote
- 8 cl de Pineau des Charentes
- 1 dosette de safran
- 20 cl de crème liquide
- 20 g de beurre
- Quelques pistils de safran (facultatif)
- Sel, poivre

Dans une grande poêle, faites dorer les noix de Saint-Jacques avec 20 g de beurre pendant 2 à 3 minutes, salez et poivrez légèrement et réservez dans une assiette ou un plat.

Dans la même poêle faites suer l'échalote émincée puis déglacez avec le Pineau des Charentes et laissez réduire à feu vif et ajoutez la crème liquide et le safran. Laissez cuire 1 à 2 minutes sur feu vif pour épaissir la sauce.

Remettez ensuite les noix de Saint-Jacques dans la sauce pour les réchauffer à feu doux pendant environ 5 minutes.

Transvasez dans un récipient de votre choix et décorez avec les pistils de safran.

Vous pouvez servir ces noix de Saint-Jacques en entrée accompagnées d'un fleuron (petit feuilleté) ou du riz pour un plat principal.