

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Royales de Saint-Jacques, sauce crémeuse au safran



HIVER NOEL POISSON PALEO

Imprimer

Commenter

Préparation: **10 min**

Ingrédients Pour 6 personnes

- 340g pétoncles
- 200g de lait de coco
- 3 oeufs
- Sel

Sauce crémeuse au safran

- 100g de lait de coco
- 1 petite échalote
- 20 pistils de safran
- 1 filet de jus de citron

- 2cs d'eau tiède Sel

1. Quelques heures avant, faites tremper le safran dans l'eau afin qu'il infuse et libère ses parfums.
2. Faites chauffer le Vitaliseur avec 1/4 d'eau.
3. Lavez et parez l'échalote, taillez-la en fine brunoise.
4. Mixez finement les pétoncles avec le lait de coco, les oeufs et du sel.
5. Huilez 6 ramequins et couvrez le fond d'un cercle de papier de cuisson pour faciliter le démoulage.
6. Répartissez l'appareil dans ces ramequins et cuisez-les dans le panier du Vitaliseur pendant 20 minutes.
7. Débarrassez-les et remplacez-les par la brunoise d'échalote pendant 5 minutes.
8. Quand l'échalote est cuite, mettez-la dans un blender avec les 100g de lait de coco, le safran et son eau de trempage, salez et mixez finement la sauce.
9. Démoulez délicatement les royales dans les assiettes, et proposez la sauce avec.
10. Si vous souhaitez, vous pouvez cuire pendant 30 secondes quelques noix de Saint-Jacques coupées en deux que vous utiliserez pour décorer le plat.

Un vrai délice pour commencer le repas de Noël !

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Mon compte

Recettes

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

Facebook

Pinterest

Instagram