

St Jacques poêlées et crème de topinambours au Safran



Pour 6 personnes

Safran : 15 pistils (0,1g)

Topinambours : 600g

Crème liquide entière : 25 cl

2 Echalotes

18 noix de St Jacques

1 cube de bouillon de volaille

Poivre , Fleur de Sel

2 noix de beurre doux (30g)

(Facultatif pour la déco , fleurs de Bourrache et sirop de Safran)

Etape 1 : La veille, faire infuser les pistils de safran dans la crème liquide (réserver au réfrigérateur)

Etape 2 : éplucher et ciseler les échalotes, éplucher et tailler en cubes les topinambours

Etape 3 : dans une casserole munie d'un couvercle, faire suer les échalotes avec une noix de beurre, ajouter les topinambours et cuire à couvert pendant 10 minutes. Mouiller à hauteur avec de l'eau ,ajouter le cube de bouillon de volaille et maintenir à ébullition pendant 20min puis mixer avec un blender.

Ajouter la crème liquide safranée , mixer à nouveau , rectifier l'assaisonnement.

Etape 4 : dans une poêle chaude, mettre une noix de beurre et saisir les noix de St Jacques 1 à 2 min sur chaque face

Etape 5 : répartir la crème de topinambours dans des assiettes creuses, disposer 3 noix de St Jacques par assiette, ajouter un tour de moulin à poivre et une pincée de fleur de sel. Pour parfaire la présentation agrémenter d'une fleur de bourrache et quelques gouttes de sirop de safran.

Pour un repas de fête servez avec un Kir royal au sirop de safran (1cl de sirop de safran et champagne rosé ou blanc de blanc accompagné d'une brochette de fruits de saison)

Astuce : si vous avez oublié de faire infuser vos pistils la veille : faire sécher les pistils 10min au four à 50°C , les écraser au pilon et mettre la poudre de safran à infuser dans la crème : 30min suffisent !

