



NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES, FONDUE DE POIREAUX AU SAFRAN ET ZESTES D'ORANGE

Ingrédients	 	
	2 pers.	4 pers.
Dans votre box :		
Noix de Saint-Jacques	8 pièces	16 pièces
Poireaux	4 pièces	8 pièces
Oignon(s)	1 pièce	2 pièces
Safran	1 pincée	2 pincées
Orange(s)	1 pièce	2 pièces
Dans votre placard :		
Huile d'olive	5 cl	10 cl
Beurre	20 g	40 g
Poivre du moulin		
Sel fin		



Réalisation de la recette

 Préparation : 10 mn

 Cuisson : 20 mn

1. La fondue de poireaux

- Retirez le vert des poireaux. Fendre les blancs dans la longueur puis les laver. Epluchez le(s) oignon(s) et émincez en fines lamelles les blancs des poireaux et oignon(s). Dans une casserole avec le beurre, faire fondre les oignons avec une pincée de sel pendant 3 minutes à feu doux. Ajoutez les poireaux et faire cuire à feu moyen à couvert pendant 20 minutes.
- Zestez la ou les orange(s) et les ajouter aux poireaux. A l'aide d'un couteau, pelez la ou les orange(s) pour retirer la peau restante et la partie blanche. Réalisez des segments d'agrumes (quartiers sans peau) en prélevant la chair (voir vidéo dans le + du Chef).
- En fin de cuisson des poireaux, ajoutez le safran et rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.

2. Les noix de Saint-Jacques

- Assaisonnez les noix de Saint-Jacques, puis dans une poêle très chaude les faire poêler avec un filet d'huile d'olive pendant 2 minutes de chaque côté.

3. Le dressage

- Dans les assiettes, dressez un cercle de fondue de poireaux au safran, puis déposez dessus les noix de Saint-Jacques et les segments d'orange.

4. Le + du Chef

- Vous trouverez ci-dessous une vidéo pour peler à vif une orange et lever des segments. Lien : <https://www.youtube.com/watch?v=vKOuW8WiMCg>

5. Le safran

- Le safran est une épice extraite de la fleur d'un crocus. Il existe une production française de safran, la plus connue étant le safran du Gâtinais.

