

St-jacques du crémant

matériel

ingrédients



safran



parmigiano

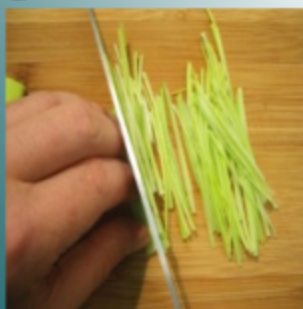


poireot



Saint jacques

1



Tailler en julienne le vert du poireau, et le faire suer au beurre.



2



Après que le vert du poireau ait bien sué, rajouter un demi litre de crémant et laisser réduire pendant 15 mn.

3



Le temps que la sauce elle réduise, faire des grands cercles de parmesan. Les déposer sur une plaque de cuisson et enfourner à 180° pendant 5 mn.

4



Après que notre crémant ait bien réduit, rajouter une pointe de cuillère de safran, un peu de sel et du poivre dans votre sauce.

5



Faire sauter les Saint-Jacques avec un filet d'huile d'olive.

6

Dresser les Saint-Jaques en longueur et nappez-les avec votre sauce, rajouter pour finir votre tuile de parmesan.

ON MANGEEEEEE!!!!!!