

# Noix de Saint Jacques au safran

## Ingrédients pour 4 personnes

- 12 noix de Saint Jacques
- 20 cl de vin blanc
- 15 cl de crème liquide
- 1 cuillère à soupe d'huile
- Pistils de safran (compter 2 à 4 stigmates par personne)
- Sel Poivre

## Préparation

Infusez le safran\*.

Faire chauffer l'huile dans une poêle à feu vif.

Poêler les Saint Jacques 1 à 2 min de chaque côté puis les réserver au chaud.

Ajouter le vin blanc dans la poêle et laisser réduire de moitié (environ 5 minutes).

Ajouter la crème fraîche et le safran infusé.

Mélanger et laisser épaissir la sauce quelques minutes.

Saler, poivrer et servir les Saint Jacques bien chaudes nappées de sauce.

***Bon appétit***