

MES TABLES DE FETES



Assiette gambas St Jacques sauce safran

Ingrédients

- 2 gambas/personne
- 2 St Jacques/personne
- crème fraîche
- des cebettes (petits oignons nouveaux avec leur tige)
- des tomates cerises jaunes et rouges
- une noix de beurre
- safran en poudre
- poivre
- sel aux herbes

Faire décongeler les gambas et les CSJ.

Préchauffer le four T 7

Passer les CSJ sous l'eau pour enlever les résidus qui pourraient rester dans les coquilles. Détacher les CSJ des coquilles et séchez les délicatement. Décortiquer les gambas en leur laissant la tête.

Placer les CSJ dans leurs coquilles sur la plaque du four. Parsemer les d'une petite noix de beurre, de quelques rondelles de cebettes, poivrer et saler avec le sel parfumé. Mettre au four quelques minutes.

Pendant ce temps faire cuire les gambas à la poêle avec un peu de beurre. Réserver.

Dans le suc de cuisson des gambas faire confire des cebettes coupées en lanières et quelques tomates cerises avec une noix de beurre, saler et poivrer. Réserver et remplacer les dans la poêle par la crème fraîche que vous faites chauffer avec une pointe de safran et du poivre.

Monter vos assiettes en disposant joliment CSJ et gambas, quelques lanières de cebettes avec les tomates cerises pour former un décor. Il ne vous reste plus qu'à napper de la sauce au safran et à servir chaud pour déguster.

<http://mestalesdefetes.canalblog.com>