

## Amandes au safran

### Ingrédients 4 personnes

|       |                                     |
|-------|-------------------------------------|
| 12    | Amandes                             |
| 1/2   | Verre de vin blanc sec              |
| 1/2   | Oignon                              |
| 1     | Oeuf                                |
| 1     | Bouquet de thym, coriandre, laurier |
| 1     | Pincée de safran                    |
| 50 cl | Crème fraîche                       |
| 1     | Cuillère à soupe de farine          |
| 6     | Gousses d'ail                       |
| 40 gr | Beurre                              |

du feu, l'oeuf la crème fraîche et la safran. Remuez afin d'avoir une crème onctueuse.

### Finition et présentation

Placer les amandes dans un plat, napper de sauce au safran et décorer de vert de poireau frit.



### Préparation

Nettoyer les amandes.  
Ciseler la coriandre et émincer l'oignon.

### Cuisson

Faire fondre l'oignon dans de l'huile d'olive, ajouter les amandes, le vin, le thym, le laurier et la coriandre.

A ouverture des amandes réserver au chaud et filtrer le jus de cuisson.

Préparer un roux avec la farine et le beurre. Ajouter le liquide de cuisson et faire épaissir en remuant.

Lorsque la préparation a épaissi, ajouter hors

