

Tagliatelles à l'encre de seiche, Saint-Jacques et crème safranée



Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

500 g de tagliatelles à l'encre de seiche (j'en ai mis moins)

16 belles noix de Saint-Jacques

30 cl de crème liquide

1 cube de bouillon de volaille

2 doses de safran

Quelques feuilles de cerfeuil

3 c à s d'huile d'olive

Fleur de sel, sel et poivre du moulin

Faire chauffer la crème avec le safran. Faire fondre dans une petite casserole le cube de bouillon dans 10 cl d'eau, verser le bouillon obtenu sur la crème et laisser sur feu doux quelques minutes tout en fouettant jusqu'à ce que la crème ait la bonne consistance. Réserver au chaud.

Faire cuire les pâtes dans un grand volume d'eau bouillante salée suivant les indications du paquet.

Couper les Saint-Jacques en 2 dans l'épaisseur, les assaisonner et les poêler rapidement des 2 côtés dans une poêle avec un filet d'huile d'olive.

Égoutter les pâtes et les arroser avec le reste d'huile d'olive, mélanger. Vérifier l'assaisonnement et les répartir dans les assiettes. Déposer dessus les Saint-Jacques cuites, garnir de feuilles de cerfeuil. Fouetter vivement la crème au safran pour la faire mousser et la répartir dans les assiettes sur les pâtes. Déguster sans attendre.

Vin conseillé : un Collioures blanc

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>