



## Noix de Saint-Jacques à la feuille de tilleul, beurre blanc au safran



Budget :



### Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
203143	Noix de Saint-Jacques sans corail surgelé mer MSC 20/25 8 Beaufort Silver	40 Pièce Unitaire
39370	Beurre plaquette demi-sel 80% MG 250 g	400 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	200 Gramme
21310	Crème fraîche épaisse 30% MG 1 L	25 Centilitre
	Vin blanc	25 Centilitre
	Feuilles de tilleul	40 Pièce Unitaire
	Blanc de poireau	1 Pièce Unitaire
	Bouillon	0,5 Litre
	Sucre roux	50 Gramme
	Pistil de safran	2 Gramme

### Recette

- Démarrer le beurre blanc en réduction avec le vin blanc, les échalotes et le poivre du moulin. Faire réduire au 2/3. Ajouter la crème. Réduire de 1/3. Monter la sauce au fouet avec les cubes de beurre demi-sel froid/ Filtrer la sauce. Ajouter les pistils de safran. Rectifier l'assaisonnement. Réserver
- Blanchir 30 secondes les feuilles de tilleul dans le bouillon (cela permet de les ramollir pour les travailler). Egoutter sans les rincer pour garder le côté sucré de la feuille
- Faire des filaments de poireau dans la longueur pour fermer les feuilles. Les blanchir dans le bouillon. Egoutter sur un papier absorbant. Réserver
- Déposer la noix de Saint-Jacques au centre de la feuille de tilleul. Fermer. Finir en croix avec les filaments de poireau. Cuisson au-dessus du bouillon à couvert