



MILLE— FEUILLE DE SAINT JACQUES AU SAFRAN

Pour 4 personnes

12 Noix de Saint Jacques sans corail	400 g de poireaux fins
20 g de beurre	8 pistils de safran
100 g de parmesan râpé	1 cl d'huile d'olive, persil, sel

Faire infuser le Safran dans un petit peu d'eau tiède.

Préchauffer le four à 180°C (TH 6)

Sur une plaque antiadhésive, étalez une fine couche de parmesan râpé pour former une tuile de 10 cm de diamètre. Façonnez 8 tuiles à enfourner à mi hauteur environ 10 mn en surveillant afin qu'elles ne colorent pas.

Lavez, épluchez et émincez finement les poireaux. Faites-les étuver 10 mn avec le beurre, l'infusion de Safran et le sel. Maintenez-les au chaud.

Coupez les noix de Saint Jacques en 2 dans l'épaisseur, faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle antiadhésive et placez-y les noix lorsqu'elle est bien chaude. Salez et laissez dorer 2 mn de chaque côté toujours à feu vif.

Déposez sur chaque assiette une tuile puis une cuillère à soupe de fondue de poireau safranée et 3 demi-noix. Renouveler l'opération et ajouter un brin de persil.