

## Noix de Saint-Jacques à la crème safranée



### Ingrédients (4 personnes):

500 g de noix de Saint Jacques  
1 dosette de safran (à défaut 1 cuillère à café rase de curcuma)  
15 cl de crème fraîche liquide  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive

### Préparation:

Chauffer l'huile dans une grande poêle ou une sauteuse.  
Y déposer les noix de Saint-Jacques en veillant à ce qu'elles ne se touchent pas. Les saupoudrer de safran (à défaut du curcuma). Cuire à feu vif 2 à 3 minutes selon l'épaisseur.

Retourner délicatement les Saint-Jacques sans les piquer. Les cuire à nouveau 2 minutes.

Retirer les Saint-Jacques et les réserver au chaud dans des cassolettes individuelles.

Déglacer la poêle avec la crème fraîche. Chauffer à feu vif 1 à 2 minutes et arroser les Saint-Jacques de cette sauce onctueuse.