

safran oct8bre occitan

<http://www.oct8bre.fr>

recette et photographie de <http://www.mamina.fr>

COQUILLES SAINT-JACQUES EN VINAIGRETTE D'ORANGE AU SAFRAN ET GINGEMBRE

Ingrédients

Pour 4 personnes:

2 à 3 noix par personne
1 échalote émincée finement
1 orange très juteuse (ou 2)
2 pincées de sucre
1/2 càc de gingembre frais râpé
2 pincées de safran en filaments
4 càs d'huile d'olive (quelques gouttes)
1 càs de vinaigre balsamique
Sel et poivre

Méthode

Dans une casserole, faire fondre l'échalote émincée avec quelques gouttes d'huile d'olive.
Presser l'orange et, en le filtrant, verser le jus sur les échalotes.
Ajouter le sucre, le gingembre et le safran. porter à ébullition puis baisser le feu et laisser réduire des 2/3 environ.
Sur le jus d'orange encore chaud, verser l'huile d'olive en fouettant, lorsque la sauce est bien émulsionnée, ajouter le vinaigre et rectifier l'assaisonnement. Réserver.
A sec, dans une poêle très chaude ou à la plancha, snacker les noix de Saint-Jacques pour qu'elles soient bien grillées.

Dressage:

Déposer 2 ou 3 noix dans chaque assiette et arroser généreusement avec la sauce.

<http://www.oct8bre.fr/recettes+fr.html>