

Fruits de mer au safran



1kg de champignons de Paris

1 litre de moules

8 grosses coquilles St Jacques

1 verre de vin blanc sec

2 cuil à soupe de crème fraîche

3 cuil à soupe d'huile

1 cuil à soupe d'échalotes hachées

1 dose de safran

1 bouquet garni

Sel, poivre, filet de citron

Préparation 25 min pour 4 personnes

Cuisson 20 min

Faire sauter les champignons à la poêle avec 1 cuillère d'huile.

Dans une casserole, faire suer l'échalote avec une cuillère à soupe d'huile. Ajouter les moules préalablement nettoyées puis le vin blanc, le bouquet garni, une pincée de poivre, couvrir et laisser ouvrir les moules.

Dans une poêle anti-adhérente, faire colorer les noix de St Jacques. Déglacer les moules avec une cuillère à soupe de jus de cuisson, ajouter le safran et la crème fraîche. Donner une légère émulsion et mettre les moules décortiquées ainsi que les champignons.

Variantes : Remplacer les coquilles St Jacques par des grosses crevettes roses ou par des pavés de poisson blanc.