

Mousse de saint-jacques et crème montée au safran

compter environ 100g de saint-jacques avec ou sans corail, par personne.

ingrédients

saint-jacques
10 cl de crème fraîche,
crème fleurette pour la monter. Mettre le safran à infuser la veille.
2 œufs
sel poivre.

préparation

préchauffer le four à 150/160°
mixer les saint-jacques bien égoutées avec crème, œufs entier sel et poivre.
mettre cette mousse dans des ramequins ou des moules en silicone et cuire environ 25 min.

monter la crème safranée:

ça n'est pas difficile

mettre à rafraichir un saladier ou un "cul de poule" au frigo, disons une heure, avec l'outil qui servira à fouetter la crème.

La crème fleurette est froide, le safran infuse depuis la veille au frigo

mettre la crème dans le cul de poule, une pincée de sel, puis monter la crème au batteur, au fouet ...

servir tiède avec la crème montée au safran.