

Verrine de fondue de poireaux au vin blanc, pétoncles juste poêlés et jus au safran |

Recette pour 12 tapas

Description

Pétoncles de baie poêlés au beurre, jus de cuisson parfumé au safran et à peine crémé, servis sur une fondue de poireaux au vin blanc.

L'astuce du chef

Lavez les poireaux dans un grand volume d'eau froide et pensez bien à récupérer les poireaux par le haut plutôt que de les verser dans votre passoire car la terre se dépose tout au fond.

Ingrédients

Pour la fondue de poireaux

- 600 Gr Poireau
- 150 Ml Vin blanc

- Beurre
- Sel et poivre

Pour les pétoncles, jus au safran

- 400 Gr Pétoncles de baie
- 100 Gr Échalote
- 100 Ml Vin blanc
- 200 Ml Crème 35%
- 1 Pincée(s) Safran

- Beurre
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Coupez le poireau en 4 sur la longueur puis émincez-le. Lavez bien le poireau à l'eau froide. Ciselez l'échalote.

Préparation de la fondue de poireaux

Dans une casserole, faites fondre une noix de beurre, ajoutez le poireau puis faites-le suer pendant 10 minutes. Ajoutez le vin blanc et laissez mijoter 15-20 minutes à feu moyen tout en remuant de temps à autre. Assaisonnez de sel et poivre.

Préparation des pétoncles, jus au safran

Dans une grande poêle, déposez une noix de beurre et attendez que celui-ci devienne noisette. Faites saisir les pétoncles à feu vif pendant 1 minute de chaque côté. Retirez les pétoncles de la poêle et réservez-les dans un bol. Dans la même poêle, faites suer l'échalote avec une noisette de beurre et déglacez au vin blanc. Ajoutez le jus de cuisson des pétoncles et le safran et réduisez de moitié. Ajoutez la crème et amenez-la à ébullition. Remettez les pétoncles dans la sauce et réchauffez quelques instants.

Dressage de vos verrines

Dans de petites verrines, dressez un peu de fondue de poireaux et terminez avec quelques pétoncles et un peu de jus au safran.

Bon appétit!