



FICHE RECETTE N°6

A la Table d'Hôtes



A notre table, nous aimons utiliser
pour le plaisir de nos convives,

notre **VINAIGRE DE CIDRE bio AUX PISTILS DE SAFRAN**
ou nos **VINAIGRES AROMATISES bio A LA FRAMBOISE OU AUX MURES**

- pour compléter d'une petite touche personnelle nos assaisonnements,...
- pour déglacer une viande, un poisson ou des crustacés...
- pour déglacer des pommes ou des poires (vinaigre aux Pistils de Safran) en accompagnement d'un foie gras...

Safrané de Saint-Jacques Laquées

Ingrédients (4 personnes) : 12 noix de Saint-Jacques, 2 c. à soupe de sauce soja, 1 c. à café de vinaigre balsamique, 1 c. à soupe de vinaigre aux Pistils de Safran, sel et poivre du moulin.

Placer dans une casserole à fond épais votre sauce de soja, votre vinaigre balsamique et votre vinaigre aux Pistils de Safran.

Faire réduire de moitié ce mélange à feu doux (éviter les ustensiles en bois) surtout sans faire bouillir.

Poêler les noix dans cette réduction recto-verso.

Assaisonner.

Servir aussitôt sur un lit de purée de carottes ou de céleris.

Bonne dégustation !

www.la-schaafraniere.fr

Producteur-Transformateur bio de Safran et Petits Fruits