

# Recette de Fêtes de la Table d'Hôtes



## Noix de saint-jacques à la vinaigrette de carottes safranée

*Ingrédients pour 6 personnes: 18 noix de Saint-Jacques, 800g de carottes, du cyrop safrané de la Schaafranière (parfum au choix), 1,5 pincée de fécule, huile d'olive, fleur de sel, poivre du moulin.*

*Préparer votre émincé de Saint-Jacques et disposer les dans un plat creux. Arroser les d'huile d'olive et assaisonner avec du sel et du poivre. Filmer et mettre au frais.*

*Centrifuger les carottes préalablement préparées et récupérer le jus. Ajouter lui la même quantité de cyrop safrané dilué dans un peu d'eau (dilution 1 pour 7).*

*Verser le tout dans un cul de poule et faire réduire de moitié au bain-marie.*

*Ajouter une pincée de fécule, mélanger et vérifier l'assaisonnement. Réserver..*

*Laver et essorer la roquette.*

### *Préparation*

- *Disposer un lit de roquette dans chaque assiette.*
- *Déposer des lamelles de Saint-Jacques sur la salade.*
- *Verser une belle et grosse cuillerée de sauce à la carotte, et un filet d'huile d'olive.*

*Bonne dégustation !*



[www.la-schaafraniere.fr](http://www.la-schaafraniere.fr)

Producteur-transformateur bio de Safran, Petits Fruits et Plantes Aromatiques  
79450 SAINT AUBIN LE CLOUD