

Recette de Fêtes de la Table d'Hôtes



Toasts de Saint-jacques au cyrop de fleurs de sureau safrané

Ingrédients:(pour 6 personnes): 12 noix de Saint-Jacques, 3 citrons verts, 2 cuillères à soupe de cyrop de fleurs de sureau safrané de la Schaafranière, 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre aux pistils de safran de la Schaafranière, 15 cl d'huile d'olive, vinaigre balsamique, 6 toasts de pain de mie, 300g de roquette, sel, poivre.

Prélever le zeste des citrons, les blanchir 3 fois à l'eau. A feu doux confier les zestes dans 20cl d'eau et le cyrop de fleurs de sureau safrané. Ajouter le vinaigre de cidre aux pistils de safran et réserver.

Couper les saint-jacques en fines lamelles, les disposer dans un plat, mouiller avec le jus de citron, laisser agir quelques minutes, ajouter de l'huile d'olive et mettre au frais.

Faire dorer vos tranches de pain de mie au grille-pain.

Assaisonner votre roquette avec l'huile d'olive et le vinaigre balsamique.

Présentation :

Disposer le pain de mie dans une assiette, placer votre salade assaisonnée et par dessus disposer vos saint-jacques. Placer par dessus vos zestes de citron confits.

Bonne dégustation !



www.la-schaafraniere.fr

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