

Crevettes et Saint-Jacques au safran et clémentine

4 pers 05 mn

Les **ingrédients**

- 12 crevettes
- 20 noix de Saint-Jacques
- 4 clémentines
- 1 échalote
- Tagliatelles
- Safran
- Persil
- Huile

La **recette**

Etape 1

Décortiquer les crevettes, presser les clémentines et ciseler l'échalote.

Etape 2

Dans une poêle, déposer un filet d'huile puis verser la moitié du jus des clémentines. Mettre les crevettes à poêler quelques minutes sur chaque face à feu vif. Ajouter deux pincées de safran et l'échalote ciselée.

Etape 3

Baisser le feu et déglacer avec le jus des clémentines. Ajouter les noix de Saint-Jacques, puis laisser cuire 5 minutes environ.

Etape 4

Faire bouillir de l'eau dans une casserole, ajouter les tagliatelles. Une fois cuites, ajouter le persil ciselé. Incorporer la préparation aux pâtes, déguster.