



Mousseline de pétoncles au beurre safrané

Pour 4 personnes

La mousseline :

200g de pétoncles décortiqué
120g de crème fraîche
2 œufs
Sel, poivre

La sauce :

100 g de beurre
Une petite louche de crème /miche
2g de pistils de safran
Sel et poivre



Préparation:

Eco quiller les pétoncles (en garder huit en réserve), passer le reste au mixer. Ajouter la crème. les oeufs un par un. sel et poivre. Ce mélange doit être homogène et rapidement utilise.

Verser la moitié dudit mélange dans quatre ramequins. Ajouter dans chacun et sur cette moitié du mélange deux pétoncles coupés en deux. Recouvrir du reste du mélange. Cuire à feu doux, au bain-marie. 20 à 25 min.

Pendant ce temps, préparer le beurre monté : en casserole, faire réduire la crème fraîche de moitié, sur feu vif. Sans cesser de fouetter ; incorporer alors à cette réduction le beurre, en morceaux et en pommade, en continuant de fouetter (sur feu pas trop vif pour que le beurre ne cuise pas!).

Ajouter à cette sauce les pistils de safran et vérifier l'assaisonnement en sel et poivre. Sur chaque assiette faire une nappe de la sauce (à servir dans des assiettes tièdes mais non chaudes). Déposer au centre la mousseline démolée.