

VELOUTÉ DE POTIRON AUX SAINT-JACQUES

(pour 4 personnes)

INGREDIENS

- 6 noix de Saint-Jacques ;
- 1 kg de potiron ;
- 1 grosse pomme de terre ;
- 10 à 15 cl de crème liquide ;
- 1 noix de beurre ;
- Sel et poivre ;
- Baies roses concassées (7 à 8) ;

1. Epluchez le potiron et la pomme de terre et coupez-les en cubes.
2. Mettez-les dans un faitout avec 1 litre d'eau salée et laissez cuire à feu moyen environ 30 à 45 minutes.
3. Pendant ce temps, rincez les noix de Saint-Jacques, éliminez le petit muscle sur le côté.
4. Epongez-les dans du papier absorbant puis placez-les au congélateur environ 10 mn pour les raffermir et les coupez facilement.
5. Mixer les légumes (au mixer plongeant) puis ajoutez la crème liquide.
6. Réduire pour obtenir la consistance désirée. Relevez de poivre et de baies. Réservez.
7. Sortez les Saint-Jacques du congélateur et émincez en fines tranches. Dans une poêle fondre le beurre et mettez-y les noix 30 secondes sur chaque face à feu vif pour dorer.
8. Au moment de servir, réchauffez le velouté et présentez-le dans de petits bols. Disposez les noix puis décorer avec de petites herbes (cerfeuil, coriandre etc...).

**VOUS POUVEZ REMPLACER LE POTIRON PAR DES
TOPINAMBOURS, PANAIS, ect ...**

BON APPÉTIT