

Velouté de potimarron, poireau et noix de St-Jacques



“ Un délice de goût pour les papilles. Une recette réalisée en 2008. ”

Les Ingrédients :

Pour 6 portions :

- Une douzaine de noix de Saint-Jacques (avec le corail)
- 1 [potimarron](#)
- 1 petite [pomme de terre](#)
- 1 [poireau](#)
- 1 petit [oignon](#)
- [Ciboulette](#)
- 100 ml de crème fraîche épaisse
- 1 litre de bouillon de volaille
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Les Étapes :

Épluchez la pomme de terre et l'oignon puis coupez-les en 4. Brossez le potimarron. Coupez-le en deux puis retirez les graines. Dans une casserole, déposez la pomme de terre, l'oignon et le potimarron. Ajoutez le bouillon de volaille et amenez à ébullition. Réduisez le feu, couvrez. Faites cuire une bonne vingtaine de minutes. Mixez puis assaisonnez. Ajoutez de l'eau jusqu'à la consistance souhaitée.

Pendant ce temps, rincez puis émincez le poireau. Faites-le dorer à la poêle puis faite le cuire sur feu doux à modéré jusqu'à ce qu'ils deviennent fondants. Assaisonnez puis réservez.

Chauffez une poêle avec un filet d'huile d'olive afin de saisir les noix de Saint-Jacques. Comptez 1 minute de cuisson pour chaque côté. Salez et poivrez. Réservez.

Dans 6 assiettes creuses, répartissez la soupe très chaude, les poireaux puis les noix de St-Jacques. Décorez d'une cuillère de crème fraîche, de ciboulette ciselée et de poivre du moulin.

Dégustez !

Et Que Dire De Plus ?

→ Cette recette, réalisée en novembre 2008, a été transférée depuis mon ancien blog.