

Noix de Saint-Jacques

Purée de pommes de terre / Bisque de homard

Pour 4 personnes | Préparation : 15 min | Cuisson : 25 min

INGRÉDIENTS

- 500 g de noix de Saint-Jacques
- 800 g de pommes de terre
- 20 cl de lait
- 50 g de beurre
- 1 pot de bisque de homard (dispo sur notre site)
- Sel, poivre, muscade



PRÉPARATION

- 1** Préparez la purée : Épluchez les pommes de terre, coupez-les en morceaux et faites-les cuire dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres. Égouttez, écrasez au presse-purée et ajoutez le beurre et le lait chaud. Assaisonnez avec sel, poivre et une pointe de muscade.
- 2** Dorez les Saint-Jacques : Faites chauffer une poêle avec un peu de beurre et d'huile. Saisissez les Saint-Jacques 1 minute de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient dorées mais encore fondantes à cœur.
- 3** Faites chauffer la bisque (c'est rapide, et ça sent déjà les grandes tablées au bord de la mer).
- 4** Dressez : Une belle cuillerée de purée, les Saint-Jacques joliment disposées, un filet de bisque bien chaude... et voilà, c'est prêt !

Bonne dégustation !