



LA CRUSTACERIE.FR

Poissons - Coquillages - Crustacés Livrés

Velouté de Potiron aux Saint Jacques

Pour 4 personnes Préparation 20 minutes Cuisson 20 minutes



Ingrédients

- 500g de potiron/potimarron
- 12 noix de saint jacques
- 30cl de bouillon de volaille
- 15 cl de lait demi-écrémé
- 1 c.à.c de curry
- 1 c.à.s de sucre en poudre
- 2 c.à.s d'huile d'olive
- 1 c.à.s de persil ciselé
- Sel & Poivre

Préparation

1. Enlevez la peau, épépinez et coupez le potiron en petits cubes. Dans une casserole, mélangez le lait avec le bouillon de volaille. Portez le mélange à ébullition. Ajoutez le sucre en poudre, les cubes de potiron, salez et poivrez. Faites cuire pendant 20 minutes à feu doux.
2. Égouttez les cubes de potiron cuits en conservant le mélange de bouillon de volaille et de lait. Mixez les cubes de potiron en ajoutant petit à petit le jus de cuisson jusqu'à obtenir un velouté lisse et onctueux. Ajoutez le curry et mélangez.
3. Dans une poêle, faites chauffer l'huile d'olive. Quand l'huile d'olive est chaude, faites revenir les noix de Saint-Jacques 1 min 30 sur chaque face pour qu'elles soient juste dorées. Dressez le velouté de potiron puis répartissez les noix de Saint-Jacques poêlées.

Parsemez de persil ciselé et servez aussitôt votre velouté de potiron aux Saint-Jacques.