



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Noix de Saint-Jacques et purée de potiron .



Ingrédients pour 1 personne :

- 1 noix de beurre
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 dl de crème fraîche
- 210 g de potiron
- 4 noix de Saint-Jacques sans corail
- Parmigiano reggiano en copeau
- Quelques marrons
- Sel, poivre

- Éplucher, découper et cuire le potiron dans l'eau bouillante salée, ajouter les marrons, égoutter
 - Passer au moulin à légumes, mélanger avec la crème fraîche préalablement chauffée avec le beurre
 - Chauffer à feu doux l'huile dans une poêle, saler les noix de Saint Jacques et les saisir entre 3 et 5 minutes
 - Prendre soin de bien les colorer sur chaque face, sans trop les cuire, elles doivent être blanches (pas translucide)
 - Faire revenir quelques instants les marrons égouttés afin de les réchauffer et leur donner une brillance.
- Dresser*

Conseil : Réchauffer au besoin la purée juste avant de servir

