



COQUILLES SAINT JACQUES CROUSTILLANTES, CREME DE PATATES DOUCES EPICEES, CAMEL D'ORANGE



Pour 2 personnes

3 fines tranches de poitrine fumée
6 coquilles St Jacques
200gr de patate douce
30+10gr de pain d'épice
20cl de lait
2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
Le jus d'une orange
1 cuillère à café de vinaigre balsamique

La recette :

Éplucher la patate douce, la couper en morceaux et la faire cuire 10 minutes environs dans du lait avec sel et poivre.

Égoutter et mixer avec le pain d'épice (30gr) puis la crème.

Disposer les tranches de lard sur du papier sulfurisé et passer sous le grill du four pour les faire dorer. Réserver.

Faire griller une tranche de pain d'épice (10 gr) (four ou grille pain) attendre qu'elle refroidisse et devienne sèche pour pouvoir la passer au mixeur afin d'obtenir de la poudre grossière .

Faire revenir les coquilles dans une poêle bien chaude. Mettre de côté.

Déglacer la poêle avec le jus d'orange et le vinaigre balsamique et faire réduire.

Dresser dans des assiettes chaudes : un peu de crème de patate douce en vous aidant d'un emporte-pièce, posez dessus les noix de st jacques et les morceaux de lard croustillants, saupoudrez de poudre de pain d'épice chaque noix et enfin entourez d'un trait de sauce réduite.

Bon appétit.