

St Jacques en croûte de noix de Pécan, purée de butternut au gingembre



(pour 2)

*4 noix de St Jacques
200 g de butternut
10 cl de crème liquide allégée
1 branche de romarin
1 cm de gingembre râpé
1 pincées de gingembre en poudre
40 g de noix de Pécan
15 g de beurre
15 g de chapelure
sel, poivre
parmesan râpé*

Mixez grossièrement les noix avec le beurre, la chapelure et le gingembre en poudre. Etalez en couche et réservez au congélateur.

Faites chauffer légèrement la crème avec le romarin. Arrêtez le feu au moment de l'ébullition puis laissez refroidir et infuser.

Pendant ce temps, coupez la butternut en deux et placez-la dans un plat allant au microondes recouvert d'un film alimentaire percé de trous. Faites cuire environ 5 minutes ou jusqu'à ce que la chair soit tendre. Laissez refroidir puis prélevez la chair à l'aide d'une cuiller. Mixez-la. Versez la purée dans une casserole et incorporez la crème après avoir retiré le romarin et le gingembre frais. Salez, poivrez. Réchauffez doucement. Réservez.

Répartissez la croûte de noix sur les St Jacques. Enfournez à 180 °C pendant 5 minutes.

Pour servir, déposez la purée en fond d'assiette et déposez deux noix par assiette. Saupoudrez d'un peu de parmesan râpé fraîchement.

*Source : recette adaptée de Didier Robin du Château la Chenevière à Port en Bressin
<http://www.nfm.fr/htm/recettes/R%20CSJ%2084.html>*