

Saint-Jacques grillées au velouté d'avocat

Préparation 30 mn

Cuisson 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 avocat bien mûr

40 cl de fumet de poisson

1 c à s de crème fraîche épaisse

60 g de noisettes

12 grosses noix de Saint-Jacques

12 fines tranches de lard fumé

2 c à s d'huile d'olive

Hacher les noisettes grossièrement et les faire griller quelques minutes à sec soit dans une poêle soit au four.

Faire bouillir le fumet de poisson 6 à 8 mn dans une casserole.

Enrouler chaque noix de Saint-Jacques dans une tranche de lard fumé et maintenir avec une pique en bois.

Ajouter la crème dans le fumet ainsi que l'avocat épluché et coupé en dés. Assaisonner et mixer pour obtenir un velouté légèrement mousseux.

Faire griller les noix de Saint-Jacques 1 mn de chaque côté, dans une poêle avec l'huile d'olive. Poivrer, saler (je ne l'ai pas fait le lard étant suffisamment salé pour moi).

Répartir le velouté dans les assiettes et poser 3 noix de Saint-Jacques dans chaque. Parsemer de noisettes grillées.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>