



SAINT JACQUES, POTIMARRON ET CAPPUCCINO DE CHATAIGNES

Ingrédients pour 4 personnes :

12 grosses noix de Saint Jacques, 1 oignon, 350 grs de châtaignes pelées, 25 cl de fond de volaille, 1 branche de céleri, 20 cl de crème fraîche liquide, 1 petit potimarron, un bouquet de ciboulette, un peu de gingembre frais, quelques noisettes, beurre, huile, sel et poivre.

Le cappuccino de châtaignes : Faire chauffer un mélange de beurre et huile dans une casserole, faire suer l'oignon pelé et émincé dans ce mélange. Ajouter les châtaignes et laisser dorer un peu. Prélever 12 châtaignes et les réserver. Mouiller le reste avec le fond de volaille, ajouter la branche de céleri émincée et cuire le tout pendant 30 mn. Incorporer la crème fraîche, mixer et rectifier l'assaisonnement. Laisser en attente.

le potimarron : Détailler le potimarron en tranches d'un bon centimètre puis dans ces tranches, à l'aide d'un emporte pièce, découper 12 disques de la taille des Saint Jacques. Faire fondre un peu de beurre dans une cocotte ajouter un peu de gingembre frais râpé et faire étuver les disques de potimarron jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Saler, poivrer, réserver.

Concasser légèrement les noisettes et les faire griller à la poêle ou au four. Ciseler la ciboulette et mélanger ces deux ingrédients. Laisser en attente.

Les Saint Jacques : Saisir les noix de Saint Jacques à la poêle dans un mélange de beurre et d'huile, arroser pour les rendre bien dorées mais cuire très peu pour les garder nacrées à l'intérieur. Saler, poivrer.

Dans une assiette, disposer 3 palets de potimarron, poser sur chacun 1 noix de Saint Jacques et saupoudrer du mélange noisettes grillées/ciboulette. Aligner 3 châtaignes dorées dans chaque assiette. Réchauffer doucement le cappuccino de châtaignes, faire mousser au mixer plongeant et servir soit comme une sauce, soit dans un petit verre ou une petite tasse.

Blog : maptitcuisine.canalblog.com