

## Mes Tables de Fêtes



Noix de St Jacques grillées au velouté d'avocat

### Ingrédients pour 4 personnes

- 1 avocat mûr
- 40 cl de fumet de poisson
- 1 c à soupe de crème fraîche
- 60 g de noisettes
- 12 NSJ sans corail
- 12 fines tranches de lard fumé
- 2 c à soupe d'huile d'olive

### A noter

*Décongeler les NSJ assez tôt si vous les utilisez surgelées et égouttez les sur un linge. Si vous n'avez pas de fumet maison vous pouvez utiliser du fumet de poisson en poudre "Maggi" ou autre 2 c à soupe pour 40 cl d'eau dans ce cas ne pas rajouter de sel.*

Hacher les noisettes et les faire griller, à sec, dans une poêle quelques minutes.

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

Enrouler chaque NSJ égouttée d'une tranche de lard en serrant bien et maintenez les à l'aide d'une pique.

Cuire les NSJ 1 mn sur chaque face à la poêle dans l'huile d'olive. Saler et poivrer.

Ajouter la crème dans le fumet, incorporer l'avocat épluché et coupé en dés. Mixer au blender 2 à 3 minutes pour obtenir un velouté légèrement mousseux. Rectifier l'assaisonnement si utile.

Répartir le velouté dans chaque assiette, disposer 3 NSJ dessus et parsemer de noisettes grillées.

Servir aussitôt.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>