

## Crème d'artichaut, shiitake grillés et St Jacques poêlées



Pour 4 personnes :

8 fonds d'artichauts surgelés Picard (Juger selon la taille)  
8 St Jacques (selon la taille)  
4 csoupe crème (j'ai utilisé de la crème liquide de vache, une crème végétale marcherait aussi)  
16 chapeaux de shiitake frais (selon la taille. On ne mange pas les pieds)  
QS sel, poivre, huile neutre, sel noir d'Hawaï (pour la déco)  
1 cc café herbe fraîche ciselée (ciboulette, persil... Je l'ai retrouvée sur le coin du plan de travail en rangeant la cuisine... Dommage...)

Cuire les fonds d'artichauts dans de l'eau bouillante bien salée selon les indications sur le paquet. Quand ils sont cuits, les retirer et les mixer dans le blender. Ajouter un peu de bouillon de cuisson juste pour que le blender accroche, puis ajouter la crème. Goûter, rectifier. En même temps, cuire les chapeaux de shiitake dans une poêle anti adhésive très chaude avec un peu d'huile neutre jusqu'à ce qu'ils commencent juste à griller un petit peu. Saler, poivrer une fois cuits.

Mettre à chauffer une poêle anti adhésive avec un tout petit peu d'huile.

Pendant qu'elle chauffe, répartir la crème dans les assiettes puis déposer les chapeaux de shiitake.

Cuire les St Jacques dans l'huile fumante même pas 1 minute sur chaque face.

Répartir les St Jacques sur les shiitake

Saupoudrer de sel noir de Hawaï et/ou d'un peu d'herbes hachées.