

## Crème de butternut aux Saint-Jacques rôties



Préparation : 15mn

Cuisson : 22 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 courge butternut  
1 cube de bouillon de poule  
18 noix de Saint-Jacques  
30 g de beurre  
15 cl de crème liquide  
2 pincées de 4-épices  
Quelques noisettes concassées  
Huile de noisette  
Sel et poivre du moulin

Ouvrir la courge en 2, retirer les graines, la peler et couper la chair en cubes. Les mettre dans une casserole avec le cube de bouillon et couvrir d'eau à hauteur. Cuire 20 mn à petits bouillons. Saler. Mixer la courge avec la crème, le 4-épices et un peu de bouillon pour obtenir une consistance pas trop fluide. Poivrer et réserver.

Dans une poêle faire saisir dans le beurre chaud les noix de Saint-Jacques 1 mn de chaque côté environ suivant leur grosseur ( surtout ne pas trop les cuire ), les assaisonner.

Répartir la crème de butternut dans les assiettes et déposer 3 noix de Saint-Jacques par assiette, parsemer de noisettes concassées et ajouter quelques gouttes d'huile de noisette. Donner un tour de moulin à poivre et servir aussitôt.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>