



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
M devise : Vite, beau et bon !*



Noix de Saint-Jacques sur crémeux de potiron au curry vert thaï



INGREDIENTS : 4 personnes

4 louches de [velouté de potiron](#)
4 noix de Saint-Jacques
1 càs d'huile d'olive
1 càc de curry vert thaï
100 ml de crème

PREPARATION :

Faire chauffer le potage avec le curry vert thaï, ajouter la crème, rectifier l'assaisonnement et garder bien chaud.

Poêler rapidement les noix de Saint-Jacques dans l'huile d'olive.

Servir le crémeux de potiron avec une noix de Saint-Jacques au milieu. Servir très chaud.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>