



Velouté de potiron aux noix de Saint-Jacques



Ingrédients

Recette pour : 4 personnes
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 20 minutes

~~~~~

1 quart de potiron (environ 500 g de chair)  
2 pommes de terre  
1 blanc de poireau  
15 cl de crème fraîche  
40 pétoncles  
Beurre  
Sel, poivre  
Cerfeuil  
Mélange 5 baies

### *Progression*

- 1 - Couper le potiron, les pommes de terre et le poireau en morceaux.
- 2 - Dans une sauteuse, faire revenir les légumes avec une noix de beurre pendant 3 minutes. Couvrir d'eau et laisser cuire à petits bouillons jusqu'à ce que les légumes soient tendres (environ 15 minutes).
- 3 - Quand les légumes sont cuits, mixer finement au blender et remettre dans une casserole avec 15 cl de crème fraîche. Rectifier l'assaisonnement et faire chauffer, sur feu doux, pendant 5 minutes en remuant régulièrement.
- 4 - Dans une poêle, faire fondre un peu de beurre et saisir les pétoncles afin de les colorer. Saler, poivrer et réserver au chaud.

### *Montage et dressage*

- 1 - Répartir le velouté dans des bols.
- 2 - Ajouter 10 pétoncles de noix par personne.
- 3 - Saupoudrer avec un peu de mélange 5 baies et décorer avec une brindille de cerfeuil.