

Crème de potiron aux Saint-Jacques et à la truffe

Les ingrédients pour 6 personnes :

6 belles noix de Saint-Jacques (j'en ai mis 3 par personne)
1,2 kg de potiron
2 oignons rouges
1 petite boîte de pelures de truffe (j'ai pris une boîte de truffes en morceaux)
1 l de bouillon de volaille (avec 2 cubes)
10 cl de crème liquide
30 g de beurre
sel, poivre, muscade
Graines de pavot (je n'en ai pas mis)

Peler et épépiner le potiron. Couper 600 g de chair en cubes et 200g en dés.

Faire fondre les oignons émincés 5 mn dans le beurre . Ajouter les cubes de potiron, cuire 5 mn à couvert puis verser le bouillon. Faire frémir 20 mn.

Cuire les dés de potiron 5 mn à l'eau bouillante salée et les égoutter. Chauffer la crème.

Mixer le bouillon et son potiron avec la crème chaude, ajouter de la muscade, sel et poivre.

Tailler les Saint-Jacques en tranches très fines.

Répartir la soupe dans les assiettes, ajouter les dés de potiron et les lamelles de Saint-Jacques . Parsemer de pavot et des pelures de truffes.

J'ai pour ma part ignoré les dés de potiron, ainsi que le pavot, par contre j'ai mis le corail des Saint-Jacques que j'ai fait cuire rapidement à sec dans une poêle antiadhésive. Je trouve que c'est plus beau pour la couleur et la présentation. Quant aux dés de potiron, étant donné qu'il y avait plus de Saint-Jacques, des lamelles de truffe et le corail j'ai jugé inutile de les mettre.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>