

Noix de Saint-Jacques, potimarron snacké, crème légère à la châtaigne

Pour 4 personnes

20 noix de coquilles St Jacques

1 potimarron taille moyenne

200g de beurre

1 graine cardamome

20 cl de crème liquide

0,75 cl de bouillon de volaille

Huile d'olive

Sel

Poivre

Cuire le potimarron à la vapeur 30 min.

Chauffer le beurre, le rendre noisette, colorer ainsi les châtaignes et la cardamome éclatée 1 à 2 min puis mouiller avec le bouillon de volaille, faire bouillir, ajouter la crème et cuire 10 min. Mixer et réserver. Couper le potimarron en quartier, réserver.

Au dernier moment :

Poêler les potimarron au beurre jusqu'à l'obtention d'une belle couleur uniforme.

Poêler les noix de St Jacques dans la poêle anti adhésive avec de l'huile d'olive 1 à 2 min que chaque face, retirer, assaisonner fleur de sel et moulin à poivre.
Emulsionner la crème de châtaignes et dresser avec harmonie.

Recette Jean-Yves Leroux

Restaurant de l'Ecluse 16 lieu dit bonne fontaine 67260 Altwiller

Tél : 03 88 00 90 42

www.ecluse16.com