

Fées Mains by Marjorie



Velouté de topinambours au lait de coco et noix de Saint-Jacques poêlées :

Les ingrédients pour 4 personnes :

Pour le velouté : 500g de topinambours – 1 oignon – 1 gousse d'ail – ½ cube de bouillon de légumes – ½ cube de bouillon de volaille dégraissée – 20cl de lait de coco – 10cl de crème liquide – 30g de gingembre frais (+ ou – selon les goûts) – ½ CàC de curry en poudre – ½ CàC de piment d'Espelette – 2 CàS d'huile d'olive – sel – poivre

Pour les Saint-Jacques : 12 noix de Saint-Jacques – sel – poivre – mélange d'épices en poudre (curcuma, coriandre...) – 1 noix de beurre ou margarine

Le velouté :

Il peut être préparé la veille.

Eplucher et laver les topinambours puis les couper en morceaux.

Eplucher et hacher l'oignon puis le faire revenir dans une casserole avec l'huile d'olive. Ajouter la gousse d'ail hachée. Mélanger et ajouter les morceaux de topinambours. Ajouter 50cl de bouillon de volaille et de légumes (les deux ½ cubes de bouillon).

Mélanger et ajouter le lait de coco et le gingembre frais râpé.

Mélanger et cuire à couvert à feu moyen environ 30mn.

Vérifier la cuisson puis ajouter le curry, le piment d'Espelette et la crème.

Saler, poivrer.

Mixer.

Les Saint-Jacques :

Nettoyer et laver les Saint-Jacques. Les déposer sur du papier absorbant et les recouvrir de papier absorbant pour les éponger.

Dans une poêle, faire chauffer le beurre ou la margarine et ajouter les noix de Saint-Jacques dans la poêle bien chaude. Les faire saisir 30s à 1mn de chaque côté selon leur taille. Saler et poivrer selon votre convenance.

Dressage :

Verser le velouté dans 4 assiettes creuses ou 4 bols et déposer les noix de Saint-Jacques poêlées. Saupoudrer de mélange d'épices.

Fées Mains by Marjorie
<http://creationsdemarjo.canalblog.com>