

## Fées Mains by Marjorie



### Velouté de potimarron, noix de Saint-Jacques poêlées à la grenobloise :

Les ingrédients pour 4 personnes : 1 potimarron : 800g de chair coupée en morceaux – 40g d'échalote hachée + 2 grosses échalotes hachées – 5g de gingembre frais – 1 cube de bouillon de légumes – 12 noix de Saint-Jacques – 10 câpres – ½ citron – 15 brins de persil – huile d'olive – 1 noix de beurre – sel – poivre

Laver et couper le potimarron en deux et, à l'aide d'une cuillère, ôter les pépins et la partie centrale filandreuse. Couper les extrémités et couper le potimarron en morceaux. Peser 800g. Eplucher et râper le gingembre frais. Déposer les morceaux de potimarron dans un faitout avec les 40g d'échalote hachée et le gingembre râpé. Verser 50cl d'eau et ajouter le bouillon de légumes. Faire cuire environ 30mn. Vérifier la cuisson. Mixer. Saler et poivrer.

Dans un poêle, verser 1 CàS d'huile d'olive et faire revenir les 2 grosses échalotes hachées et les laisser confire à feu très doux.

Pendant ce temps, laver et essuyer les brins de persil, rincer et essuyer les câpres et les couper en petits morceaux. Récupérer les suprêmes du demi-citron (la chair) et les couper en petits morceaux. Préserver le jus du demi-citron.

Ajouter les morceaux de câpres, les suprêmes de citron et le jus dans la poêle avec les brins de persil ciselé. Remuer.

En même temps, poêler les noix de Saint-Jacques dans une poêle chaude avec une noix de beurre fondue. Faire revenir les noix de Saint-Jacques environ 1mn sur chaque face selon leur grosseur.

Dans chaque assiette, verser 1 louche de velouté de potimarron, déposer 3 noix de Saint-Jacques et parsemer la sauce grenobloise.

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