

Coquilles Saint-Jacques snackées au beurre & velouté de chou-fleur

4 personnes

🕒 / 🕒 25min

🕒 36 min



INGREDIENTS

- ✓ 500 g de noix de St Jacques
- ✓ 1 noisette de beurre ½ sel
- ✓ ½ chou-fleur
- ✓ 2 pommes de terre
- ✓ 2 noisettes de beurre
- ✓ 1 échalote
- ✓ 50 cl de lait
- ✓ 1 pincée de noix de muscade
- ✓ Graine de Sarrazin
- ✓ Sel & Poivre

PREPARATION

1. Rincer soigneusement les noix et les éponger entre deux feuilles de papier absorbant. Oter les feuilles et les grosses côtes du chou-fleur. Rincer soigneusement, puis éplucher et laver les pommes de terre. Couper le chou-fleur en bouquets et les pommes de terre en quatre.

2. Faire fondre le beurre dans une marmite, puis y faire revenir l'échalote émincée jusqu'à ce que celle-ci soit bien dorée. Ajouter le chou-fleur et les pommes de terre, puis mouiller avec le lait à hauteur. Laisser cuire à couvert et à petite ébullition 30 minutes environ. Une fois la cuisson terminée, mixer le tout jusqu'à l'obtention d'un velouté – ajouter de l'eau si nécessaire. Saler, poivrer et ajouter la noix muscade.

3. Faire chauffer une poêle à feu vif et y ajouter le beurre salé. Quand le beurre est bien chaud, snacker les noix une minute de chaque côté pour qu'elles soient dorées sur les bords tout en restant crues à cœur.

Verser le velouté de chou-fleur chaud dans des bols, ajouter les noix de Saint-Jacques et les graines de sarrasin et déguster.