

VELOUTE DE POTIRON AUX ST JACQUES

Pour 4 personnes

Préparation 5 mn.
Cuisson 35 mn.

500 g de pulpe de
potiron

1/2 l. de lait de soja

16 noix de St Jacques

1 gousse d'ail

1 clou de girofle

1 brin de thym

4 pincée de noix

muscade râpée

Sel, poivre

Couper le potiron en gros cubes. Peler la gousse d'ail et l'enfermer avec le thym et le clou de girofle dans un petit carré de gaze ficelé.

Verser le lait de soja dans une cocotte de 4 l., ajouter le carré de gaze, les cubes de potiron et un peu de sel. Porter à ébullition. Mélanger et laisser cuire 30 mn. à feu doux et à couvert. Tourner plusieurs fois pendant la cuisson.

Pendant ce temps là, couper chaque noix de St Jacques, dans l'épaisseur, en quatre lamelles que l'on disposera dans 4 assiettes creuses.

Lorsque le potiron est cuit, enlever la gaze et verser le contenu de la cocotte dans un mixer. Mixer jusqu'à l'obtention d'un fin velouté.

Le verser bouillant dans les assiettes: les lamelles de St Jacques cuisent instantanément à la chaleur du velouté. Assaisonner de sel, de poivre et de noix muscade.