

Soupe de potiron aux noix de st jacques

Ingrédients pour 8 personnes :

Potiron, courge, potimarron ou autre cucurbitacée une pièce comme un ballon de volley

2 échalotes

De l'huile de noix

16 noix de st jacques fraîches ou surgelées (sans corail)

1 l de crème fraîche 35% de matières grasses

2 cuillères à soupe d'amandes effilées

Sel poivre du moulin

Eplucher et épépiner, la courge.

La couper en cube d'environ 4 à 5 cm de côté

La mettre dans une russe, recouvrir d'eau froide adjoindre une pincée de gros sel, faire cuire à feu doux pour ne pas désagréger la texture fileuse de la courge.

Faire cuire jusqu'à pénétration d'une lame de couteau sans effort.

Une fois cuit il faut égoutter la courge.

Prenez une passoire dans laquelle vous aurez pris soin de mettre un torchon de cuisine propre à grains fins, déposer les morceaux de courge cuits à l'intérieur. Rassembler les pointes du torchon vers le centre et les relier entre elle en forme de balluchon, puis suspendre une nuit pour que la totalité de l'eau contenue dans la courge soit extraite.

Le lendemain

Faire suer les échalotes ciselées dans de l'huile de noix sans chauffer trop fort, adjoindre les amandes effilées les faire colorées de façon délicate et sans excès, puis incorporer la pulpe de courge préparée la veille, et broyer le tout avec un mixer ou un cutteur, filtrer au chinois en foulant avec la petite louche, ajouter la crème liquide au tant pour tant, voir un peu plus si c'est à votre gout. Assaisonner et réserver le temps de la préparation des noix de st jacques.

Préparer les noix de st jacques

Couper les noix de st jacques crues en rondelles de quelques millimètres d'épaisseur, les répartir au fond d'une assiette à potage, procéder pour chaque assiette de la même façon

Chauffer votre crème de potiron en faisant très attention de ne pas la faire attacher remuer sans arrêt, dans le même temps passer vos assiettes au chaud avec les st jacques qui tapissent le fond, mais pas longtemps quelques secondes à 150 degrés. Puis sortez vos assiettes verser de suite la crème dessus vos st jacques et server immédiatement, et déguster sans attendre

Voilà tout vient à point qui sait attendre, pour les impatients à vous de jouer maintenant plus d'excuses