



Soupes chaudes

Velouté de potimarron aux st-jacques



28 min **10 min** **18 min** **0** **378**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du velouté de potimarron

- 1 Couper le potimarron en quatre à l'aide d'un couteau de chef.
- 2 Retirer les pépins et les fibres à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 3 Peler les morceaux de potimarrons et les détailler en gros dés à l'aide d'un couteau d'office.
- 4 Éplucher l'oignon rouge à l'aide d'un couteau d'office et l'émincer grossièrement à l'aide d'un couteau éminceur.
- 5 Équiper le robot cuiseur du batteur souple et de la protection anti-condensation.
- 6 Régler la température à 110°C, verser l'huile et les oignons dans le bol du robot. Régler la vitesse de rotation pour obtenir un mélange lent continu et cuire pendant 1 minute.
- 7 Ajouter les dés de potimarron, le cube de bouillon de légumes émietté et l'eau dans le bol du robot. Régler la vitesse pour obtenir un mélange lent alternatif toutes les 5 secondes, fixer le couvercle anti-projections et poursuivre la cuisson pendant 15 minutes.
- 8 Vérifier la cuisson du potimarron, il doit être tendre sous la pointe d'un couteau.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le velouté de potimarron

1 **Potimarron(s)**
20 cl **Crème liquide (fleurette)**
1 **Oignon(s) rouge(s)**
75 cl **Eau**
1 **Bouillon cube de légumes déshydraté**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
2 pincée(s) **Poivre**
1 **Sel**

Ingrédients pour les noix de St Jacques

12 unité(s) entière(s)
Coquille(s) Saint-Jacques
1 c. à soupe **Huile d'olive**
2 pincée(s) **Sel**
2 pincée(s) **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

4 trait **Huile d'olive**

- 9 Verser le contenu du bol dans un blender.
- 10 Ajouter la crème fleurette et le poivre puis régler le bouton de vitesse au maximum et mixer jusqu'à obtention d'un velouté bien lisse.
- 11 Goûter et rectifier l'assaisonnement en sel si nécessaire.

4 pincée(s) **Poivre**

Étape 2

Cuisson des noix de St-Jacques

- 1 Rincer les noix de St-Jacques sous un filet d'eau froide et les sécher sur quelques feuilles de papier absorbant.
- 2 Verser le sel et le poivre.
- 3 Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle anti-adhésive.
- 4 Ajouter les St-Jacques et les cuire sur feu moyen pendant 2 minutes en les retournant à l'aide d'une spatule à mi cuisson.
- 5 Elles doivent être nacrées à cœur.

Étape 3

Dressage

- 1 Répartir le velouté de potimarron dans des bols et placer les noix au centre.
- 2 Verser un trait d'huile d'olive et donner un tour de moulin à poivre sur chaque bol.
- 3 Servir sans attendre.