

Crème de potiron et cèpes , St Jacques poêlées



Préparation pour 4 personnes

12 Noix de St Jacques

2 ou 3 cèpes

800g de potiron

1 pomme de terre

1 c à soupe d'huile d'olives

20cl crème

10g de beurre

Sel , poivre

Trier et nettoyer les cèpes, les couper en lamelles.

Couper le potiron et la pomme de terre en morceaux, cuire avec peu d'eau et un peu de sel, une fois cuit, mixer le tout et ajouter la crème , le sel et le poivre .

Pendant la cuisson de la soupe, poêler les cèpes et réserver au chaud.

Quand tout est prêt à servir, saisir les Noix de St Jacques à l'huile d'olives dans une poêle bien chaude 1 min de chaque côté.

Rajouter sel et poivre.

Mettre la crème de potiron dans une assiette creuse les cèpes et les noix de St Jacques par dessus et servir bien chaud.

recette de chef : Cette recette a été concocté à l'occasion du salon de la gastronomie 2011 sur le podium d'helloresto.fr, pour l'animation de l'atelier cuisine du chef Frédéric Stalport accompagné par 3 personnes choisi parmi le public.