



*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.

4 pincée(s) **Poivre**

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.

## 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.