

Velouté de potimarron, noix de st Jacques et huile de courge



Une recette proposée par Mathieu Laurendeau, chef du Casse Cailloux à Tours (37).



Ingédients pour quatre personnes

- 1 potimarron bio d'environ 1 kg
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe de miel de châtaignier
- 1/2 litre de lait
- 1/2 litre de crème

8 noix de st-Jacques
50g de graines de courge
Beurre (pour colorer les légumes et les st Jacques)
Huile de courge
50g de roquette

Procédure

Couper grossièrement le potimarron sans enlever la peau (juste les graines) et le laver.

Émincer l'oignon.

Dans une casserole faire suer sans coloration le potimarron, les oignons et l'ail dans le beurre.

Assaisonner avec du sel, du poivre et le miel.

Mouiller avec le lait et la crème et cuire 30 minutes.

Mixer le tout et rectifier l'assaisonnement à votre goût.

Au moment de servir faire colorer les noix de st Jacques au beurre à feu vif.

Verser le velouté dans des assiettes creuses, poser deux noix de st Jacques par assiette avec une pointe de fleur de sel et du poivre du moulin.

Parsemer de graines de courges, de roquette et d'un filet d'huile de courge.

Casse Cailloux

26 rue Jean Fouquet

37000 Tours

02 47 61 60 64

RELIRE

Rencontre avec Elodie et Mathieu Laurendeau au restaurant le Casse Cailloux à Tours