

# Emincé de St Jacques sur purée de vitelotte

C'est la première que je cuisine cette petite pomme de terre vitelotte et j'ai décidé de la préparer en entrée pour apporter un peu de couleur à mes St Jacques.

---

Composition  
pour 4 personnes

500 g de pommes de terre vitelotte  
12 coquilles St Jacques  
Beurre  
Lait  
Noix de muscade  
1 filet d'huile de noisettes  
Sel, poivre

---

Ustensiles : 1 couteau, 1 casserole, 1 presse purée, 1 poêle, 1 cuillère à soupe, 1 fourchette

---



Décoquiller les St Jacques ou demander à votre poissonnier de le faire. Réserver les coquilles au frais.

Nettoyer les pommes de terre et les mettre dans une casserole. Les couvrir d'eau. Porter à ébullition, saler et laisser cuire une vingtaine de minutes.

Les égoutter, les peler et les réduire en purée à l'aide d'un moulin à légumes. Mouiller avec du lait chaud, ajouter du beurre et de la noix de muscade. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Réserver.

Couper les St Jacques en lamelles.

Faire fondre du beurre dans une poêle et faire revenir les St Jacques 2 à 3 minutes. Saler et poivrer.

Déposer de la purée de vitelotte dans le fond de l'assiette de service et recouvrir de lamelles de St Jacques. Arroser d'un filet d'huile de noisettes et servir.