

# St Jacques et Langoustines à l'émulsion de potimarron

Une autre idée pour préparer le potimarron, le goût noisette des Saint-Jacques tout simplement poêlée dans du beurre se marie parfaitement au potimarron.

---

Composition  
pour 4 personnes

16 noix de Saint-Jacques  
12 langoustines  
1/4 de potimarron  
2 échalotes  
1 gousse d'ail  
10 cl de vin blanc sec  
15 cl de fumet de poisson  
3 cuillères à soupe de beurre froid  
Sel, poivre

---

Ustensiles : 1 casserole, 1 poêle, 1 couteau, 1 presse-ail, 1 verre doseur, 1 cuillère à soupe, 1 fourchette, 1 mixeur plongeant

---

Eplucher et ciseler finement les échalotes. Epépiner, éplucher et couper le potimarron en dés.

Faire chauffer de l'huile d'olive dans une casserole et faire fondre les échalotes. Ajouter la gousse d'ail épluchée et hachée, les dés de potimarrons et faire revenir sur feu doux pendant 4 à 5 minutes en remuant régulièrement. Mouiller avec le vin blanc et le fumet de poisson. Laisser cuire une dizaine de minutes à découvert.

Pendant ce temps, couper les noix de Saint-Jacques en deux puis décortiquer les langoustines (retirer la tête et la coquille en gardant la queue). Réserver au frais.

Réduire le potimarron en purée avec un mixeur plongeant puis incorporer le beurre coupé en dés, mixer de nouveau et réserver.

Faire fondre une cuillère à soupe de beurre et mettre les St Jacques à poêler 2 à 3 minutes de chaque côté ; au moment de retourner, ajouter les langoustines. Saler et poivrer.

Verser l'émulsion de potimarron dans le fond d'assiettes creuses et déposer les Saint-Jacques et les langoustines dessus. Servir immédiatement.