

Velouté de patates douces aux pétales de St Jacques

Source :
PRIMA - Cuisine Gourmande
janvier - février 2010

Proposée accompagnée de crevettes crues, j'ai préféré la tenter avec des St Jacques. Un léger goût qui rappelle la carotte, c'est un délice (même les enfants ont aimé). Et pourquoi pas en petites verrines.

Composition
pour 4 personnes

400 g de patates douces
8 coquilles St Jacques
15 cl de lait
2 c. à soupe de crème fraîche
1/2 citron
Curry
Persil plat
1 bouquet garni
Beurre
Sel, poivre

Ustensiles : 1 casserole, 1 moulin à légumes, 1 verre, 1 cuillère à soupe, 1 bol, 1 couteau, 1 poêle, 1 fourchette



Rincer les coquilles sous un filet d'eau froide (ne jamais les laisser tremper), les éponger et les couper en deux ou en trois. Les déposer dans une assiette ou un bol et les arroser de jus de citron puis les saupoudrer de curry, saler et poivrer. Réserver au frais.

Peler la patate douce, la laver et la couper en dés. Les mettre dans une casserole, recouvrir d'eau. Porter à ébullition et faire cuire une vingtaine de minutes.

Verser le jus de cuisson dans un verre et passer les patates douces égouttées au moulin à légumes (presse purée).

Délayer la purée avec le lait et la crème fraîche puis ajouter la quantité de jus de cuisson pour obtenir la consistance souhaitée. Saler et poivrer. Ajouter le bouquet garni et faire chauffer sur feu doux (sans faire bouillir) pendant une dizaine de minutes.

Retirer le bouquet garni et réserver au chaud.

Faire fondre du beurre dans une poêle et faire légèrement dorer les coquilles St Jacques.

Verser le velouté dans des assiettes creuses ou des bols. Déposer les coquilles sur le dessus puis décorer d'une feuille de persil plat.

Servir sans attendre.