

# Verrine crème de patates douces, brochette de St Jacques snackées



## Ingrédients pour 5 personnes:

600g de patates douces oranges  
1/2 litre d'eau  
1/4 litre de lait  
1 tablette de bouillon de légumes bio  
1/2 orange  
5 noix de St Jacques (de taille moyenne) **par personne**  
20g de beurre  
fleur de sel  
poivre du moulin  
2 cuillères à soupe de pistaches émondées  
des piques à brochettes en bambou

## Préparation:

- *Crème de patate douce:* éplucher, laver et couper les patates douces en dés. Les mettre dans un faitout avec l'eau, le lait et la tablette de bouillon de légumes. Porter à ébullition puis laisser mijoter environ 25 minutes (jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres). Incorporer le jus d'une 1/2 orange filtré, mixer finement la préparation, saler si besoin et garder au chaud.
- *St Jacques:* débarrasser les noix de St Jacques de leur corail et les mettre sur des piques à brochettes. Faire chauffer le beurre dans une poêle anti adhésive et saisir les brochettes de St Jacques. Laisser colorer pendant 2 minutes sur chaque face. Assaisonnez les de fleur de sel, de poivre fraîchement moulu et de pistaches réduites en poudre.
- *Présentation:* verser une louche de crème de patate douce dans une verrine puis déposer la brochette de st jacques sur le dessus. Servir sans attendre!

