

Crème de carottes aux saint jacques

Pour 4 personnes

Coupez en rondelles le blanc de deux petits poireaux.

Faites les revenir avec un oignon haché dans trente grammes de beurre.

Ajoutez 300g de carottes coupées en dés.

Mélangez et mouillez avec 50 cl d'eau.

Faites cuire 15 min (plus si nécessaire)

Mixez, incorporez 20g de beurre et 15 cl de crème liquide, deux pincées de cumin si vous aimez. Si vous souhaitez quelque chose de plus épais vous enlevez le liquide de cuisson si il en reste trop.

Salez, poivrez.

Faites dorer les noix de saint jacques de chaque côté à la poêle dans un filet d'huile d'olive bien chaude de 30 s à deux minutes selon votre goût.

Salez, poivrez.

Répartissez la crème de carottes dans les assiettes, posez dessus les noix de saint jacques. Décorez de pluches de persil.

Vous pouvez réaliser cette recette en remplaçant les carottes par du potimarron, c'est bon aussi !