© Envie d'apéro le blog

Verrine de purée de potimarron et sa brochette de coquilles Saint-Jacques

20 min. de préparation,
35 min. de cuisson.

Difficulté
facile

4 couverts

Ingrédients :

½ potimarron
—
15 cl d'eau
—
25 cl de lait
—
1 cuillère à café
de quatre-épices
—
Beurre doux
—
Sel, poivre
—
12 petites coquilles
Saint-Jacques
—
Noisettes concassées
—
Ciboulette ciselée

Couper le demi potimarron en cube (laissez la peau) et retirer les graines.

Verser l'eau et le lait dans une casserole.

Ajouter les épices et le potimarron.

Saler et poivrer.

Laisser cuire 30 minutes à couvert jusqu'à ce que la chair soit tendre.

Pendant ce temps saisir les coquilles Saint-Jacques dans une poêle sur feu vif.

Faire un aller retour.

Enfiler les coquilles Saint-Jaques sur un pic et réserver.

Passer les morceaux de potimarron au presse-purée (ou au mixeur).

Ajouter un peu du lait de cuisson pour obtenir la consistance souhaitée.

Ajouter éventuellement une noix de beurre.

Disposer dans des verrines.

Parsemer de noisettes et de ciboulette.

Planter le pic de coquilles Saint-Jacques dans les verrines.

Partagez vos
meilleurs moments
#PLAIMONT

Retrouvez d'autres recettes sur www.plaimont.com

Plaimont
LES VINS DU SUD-OUEST AUX GRANDES ORIGINES