



Crème de potimarron et carpaccio de saint jacques



Ingrédients :
(pour 4 à 5 personnes)

1 kg de potimarron
4 ou 5 noix de St Jacques
250 g de crème fraîche
100 g de fromage râpé
parmesan
herbes

- Couper le potimarron en petits dés, et mettre à cuire dans de l'eau salée
- Égoutter le potimarron en conservant le bouillon
- Remettre sur le feu avec la crème et l'équivalent de 1/2 litre de bouillon
- Mixer le mélange et ajouter les restes de bouillon jusqu'à obtention de la consistance désirée (crémeuse)
- Ajouter le fromage râpé et terminer la cuisson à feu très doux
- Entre-temps, couper les noix de St Jacques en carpaccio
- Servir chaud avec le carpaccio disposé en rosace sur le dessus de la crème
- Saupoudrer de parmesan
- Décorer de persil ciselé

Retrouvez toutes les recettes de courges sur www.trianglevert.org