

*Entrées chaudes aux produits de la mer*

Saint jacques poêlées, velouté de potiron et tartare d'huîtres

**1h25**

TEMPS TOTAL

1h20

PRÉPARATION

5 min

CUISSON

0

REPOS

367

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes**Ingrédients pour le
velouté de potiron**

250 g **Potiron(s)**
1 **Lait demi-écrémé**
1 **Crème liquide (fleurette)**
1 **Sel**
1 **Poivre**

**Ingrédients pour le
tartare d'huîtres**

4 unité(s) entière(s) **Huître**
25 cl **Crème liquide (fleurette)**
1 **Piment d'Espelette**

**Ingrédients pour les
endives**

2 **Endive(s)**
1 **Jus de citron**

Ingrédients pour les**Étape 1**

Préparation du velouté de potiron

- 1 Découper le potiron en morceaux grossiers à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Déposer les morceaux de potiron dans une casserole puis verser du lait à hauteur et faire chauffer jusqu'à ce que le potiron soit cuit, c'est-à-dire environ 45 minutes.
- 3 Égoutter les morceaux de potiron dans une passoire puis les passer dans un presse-purée au-dessus d'un saladier.
- 4 Assaisonner avec du sel et du poivre puis ajouter un peu de crème liquide et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.

Étape 2

Préparation du tartare d'huîtres

- 1 Ouvrir les huîtres à l'aide d'un couteau à huîtres et récupérer le jus dans un bol.
- 2 Concasser les huîtres à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3 Verser la crème liquide dans un saladier puis la battre à

l'aide d'un batteur jusqu'à obtention d'une chantilly.

- 4 Incorporer ensuite délicatement le jus des huîtres et les huîtres concassées dans la chantilly à l'aide d'une maryse.
- 5 Assaisonner avec du piment d'Espelette et réserver.

Étape 3

Préparation des endives

- 1 Emincer les endives finement à l'aide d'un couteau éminceur en réservant quelques pointes pour le dressage.
- 2 Les déposer dans un saladier puis arroser de jus de citron pour éviter qu'elles ne s'oxydent.

Étape 4

Préparation des Saint-Jacques

- 1 Ouvrir les Saint-Jacques puis sortir les noix à l'aide d'un couteau d'office en gardant les coquilles pour le dressage.
- 2 Faire chauffer une poêle avec du beurre jusqu'à coloration noisette.
- 3 Faire ensuite revenir les noix de Saint-Jacques sur une seule face. Elles doivent être bien colorées.
- 4 Saler et poivrer puis réserver.

Étape 5

Dressage

- 1 Déposer du gros sel au fond de chaque assiette de service.
- 2 Dresser ensuite les coquilles de Saint-Jacques vides sur le sel et les faire tenir ouvertes avec des pics à cocktail.
- 3 Répartir les endives émincées au fond des coquilles.
- 4 Émulsionner le velouté de potiron à l'aide d'un mixeur plongeant puis en verser sur les endives.
- 5 Dresser les noix de Saint-Jacques sur le velouté au milieu de la coquille.
- 6 Déposer le tartare d'huîtres à côté de chaque noix.
- 7 Déposer une pointe d'endive à côté de chaque noix puis décorer éventuellement avec une herbe grasse et servir.

Saint-Jacques

4 unité(s) entière(s)
Coquille(s) Saint-Jacques
50 g **Beurre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

1 **Gros sel**