

Velouté de potiron, St-Jacques et safran:

Préparation :

Faites infuser le safran dans la crème liquide

1) Épluchez le potiron et la pomme de terre. Coupez-les en cubes. Mettez-les dans un faitout rempli d'eau salée. Laissez cuire pendant 30min, sur feu moyen.

2) Pendant ce temps, rincez les noix de St-Jacques, éliminez le près-muscle. Émincez-les en lamelles.

3) Mixez les légumes puis, ajoutez la crème safranée. Laissez réduire jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

4) Faites fondre le beurre dans une poêle, sur feu assez vif, afin de saisir les St-Jacques 30 secondes de chaque côté.

5) Répartissez le velouté dans de petits bols et ajoutez quelques lamelles de St-Jacques sur le dessus. Servir bien chaud.

Ingédients **(4 pers.)**

4 grosses noix de St-Jacques
1kg de potiron
1 grosse pomme de terre
15cl de crème liquide
15g de beurre
16 à 20 filaments de safran