

Petit Potage de Butternut et Saint-Jacques Rôties, Noisettes et Pistaches Concassées

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- BUTTERNUT (COURGE)	1
- OIGNON(S)	½
- BOUILLON DE LÉGUMES	700 ml
- CRÈME FRAÎCHE	2 c à soupe
- NOIX DE SAINT-JACQUES	6
- PISTACHES	qq
- CERNEAU(X) DE NOIX	qq
- AIL EN POUDRE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez la courge en 2, ôtez-en les pépins, pelez-la puis coupez-la en cubes.
- Emincez l'oignon.
- Faites revenir l'oignon émincé et les cubes de courge dans de l'huile d'olive chaude. Arrosez avec le bouillon. Salez et poivrez. Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter à couvert 35-40 minutes.
- Torréfiez les pistaches et les noix à sec dans une poêle puis concassez-les finement. Réservez.
- Grillez les noix de Saint-Jacques dans du beurre chaud. Assaisonnez d'ail, sel et poivre.
- Servez le potage dans de petites coupelles (en forme de soupière), déposez une noix de Saint-Jacques et saupoudrez de concassé de pistaches et noix.