

Saint-Jacques en Croûte de Noix, Purée de Butternut au Gingembre

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- NOIX DE SAINT-JACQUES	12
- AIL EN POUDRE	un peu
- CERNEAU(X) DE NOIX	20g
- CHAPELURE	1 c à soupe
- BEURRE	20g
- BUTTERNUT (COURGE)	300g
- CRÈME FRAICHE	100 ml
- ORIGAN	1 c à soupe
- GINGEMBRE	1 c à café
- LAIT	100 ml
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites bouillir la crème avec le gingembre et l'origan dans un caquelon. Retirez du feu et laissez infuser.
- Concassez les noix. Intégrez-y le beurre légèrement fondu (au micro-onde) ainsi que la chapelure. Réservez au frigo.
- Préchauffez le four à 250°C position grill.
- Pelez et coupez le butternut en dés. Faites-les cuire au micro-onde sous un film alimentaire pendant 5-6 minutes. Réduisez en purée à l'aide d'une fourchette.
- Intégrez ensuite la crème filtrée à l'écrasé de butternut. Salez et poivrez. Passez au mixeur. Ajoutez le lait et homogénéisez à la cuillère. Réservez.
- Asséchez les noix de Saint-Jacques. Faites-les snacker dans du beurre chaud (15 secondes sur chaque face). Ajoutez un peu d'ail, sel et poivre.
- Déposez les noix dans le plat CRISP et surmontez-les du crumble au noix. Enfourez 5 minutes.
- Réchauffez la purée de butternut doucement au micro-onde.
- Déposez un peu de purée au fond de l'assiette et ensuite les noix de Saint-Jacques en croûte de noix.
- Servez sans attendre.