

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

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- BUTTERNUT (COURGE)	2
- OIGNON(S)	1
- BOUILLON DE LÉGUMES	1.5 litres
- CRÈME FRAÎCHE	4-6 c à soupe
- NOIX DE SAINT-JACQUES	12
- PISTACHES	qq
- CERNEAU(X) DE NOIX	qq
- AIL EN POUDRE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez les courges en 2, ôtez-en les pépins, pelez-les puis coupez-les 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 des assiettes creuses, déposez 3 noix de Saint-Jacques dans chacune d'elles puis saupoudrez de concassé de pistaches et noix.