

## Velouté terre et mer

4 personnes ♦ Préparation 25 mn ♦ Cuisson 45 mn

- ▶ 6 belles noix de Saint-Jacques
- ▶ 30 g de topinambours
- ▶ 3 échalotes
- ▶ 60 cl de fond de volaille
- ▶ 200 g de crème fraîche
- ▶ beurre, huile
- ▶ feuilles de thym pour la décoration
- ▶ sel et poivre blanc du moulin.

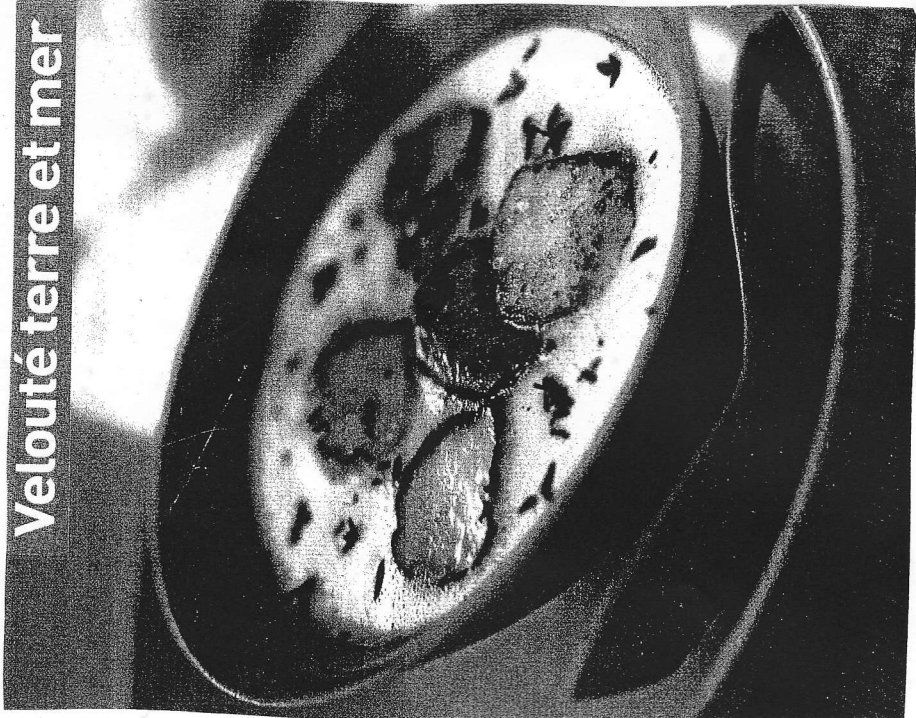
➤ **Laver les topinambours**, les sécher et les couper en fines tranches. Peler et émincer les échalotes.

➤ **Faire chauffer 2 c. à soupe d'huile dans une casserole.** Y mettre les échalotes et les topinambours à revenir. Verser le fond de volaille et laisser cuire sur feu doux pendant 40 mn. Passer la préparation au mixeur. La remettre dans la casserole et incorporer la crème fraîche. Saler, puis poivrer en donnant deux ou trois tours de moulin.

➤ **Rincer et éponger les noix de Saint-Jacques.** Escaloper la chair des noix en trois. Faire chauffer 20 g de beurre dans une poêle. Y mettre les Saint-Jacques à revenir pendant 1 mn environ. Saler et poivrer.

➤ **Répartir le velouté** aux topinambours dans le fond de quatre assiettes et ajouter les Saint-Jacques. Saupoudrer de feuilles de thym. Servir aussitôt.

**Vins conseillés : un chablis ou un saucerre.**



Velouté terre et mer