



SAINT-JACQUES PASSION & SA MOUSSELINE DE PATATES DOUCES



2 pers.



4 pers.

Ingrédients

Dans votre box :

> Pour les Saint-Jacques :

Noix de Saint-Jacques	8 pièces	16 pièces
Echalote	½ pièce	1 pièce
Citron(s) vert(s)	1 citron	2 citrons
Vinaigre de cidre	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Fruits de la passion	2 fruits	4 fruits

> Pour la mousseline :

Patates douces	400 g	800 g
Lait de coco	10 cl	20 cl
Gingembre frais	10 g	20 g

Dans votre placard :

Miel	½ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Huile d'olive		
Sel		
Poivre		



Réalisation de la recette

Préparation : 20 mn

Cuisson : 25 mn

1. La mousseline de patates douces

- Epluchez et coupez les patates douces en cubes. Dans une grande casserole d'eau bouillante, faites-les cuire 15 à 20 minutes (plus vous coupez les patates douces en petits cubes, moins la cuisson sera longue).

2. Les Saint-Jacques

- Pendant ce temps, épluchez et taillez l'échalote en fines lamelles.
- Dans une poêle avec un filet d'huile, sur feu vif, saisissez les Saint-Jacques 2 minutes sur la première face, 1 minute sur la deuxième. Retirez du feu, et remplacez par l'échalote, en rajoutant un filet d'huile si nécessaire. Lorsqu'elle devient translucide, ajoutez le miel, le jus de citron (d'½ ou 1 citron), le vinaigre, du sel et du poivre. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement au besoin.

3. Assemblage & dressage

- Mixez les patates douces avec le lait de coco, le gingembre pelé et râpé, du sel et du poivre.
- Remettez les Saint-Jacques dans la poêle avec la sauce pour les réchauffer. Ajoutez en dernière minute la pulpe des fruits de la passion, sans la laisser chauffer.
- Disposez sur chaque assiette un lit de mousseline et 4 noix de Saint-Jacques sur le dessus, en versant une cuillère de sauce. Servez avec le citron vert restant.
- Belle découverte !

4. Le mot du Chef

- Une association surprenante qui fonctionne très bien. La subtilité de la Saint-Jacques se marie très bien avec le fruit de la passion. Le plat est rehaussé par une purée de patates douces au lait de coco avec une pointe de gingembre.

