

La recette de Geneviève



SAINT-JACQUES AU BUTTERNUT ET JAMBON DU PAYS

Entrée pour 4 personnes

1 Ingrédients : 500 g de courge butternut ; 1 oignon (150 g) ; 1 gousse d'ail ; 1 branche de thym ; 2 sachets de girolles déshydratées (40 g) ; 12 grosses noix de Saint-Jacques ; 50 g de beurre salé ; 4 tranches de jambon en chiffonnade ; 2 cuillères à soupe d'huile d'olive ; eau ; sel et poivre.

2 Opérations :

- Préparer les girolles en suivant le protocole de réhydratation.
- Peler la courge et la couper en gros dés.
- Peler l'ail et l'oignon et les émincer. Laver la branche de thym.
- Mettre dans un faitout la courge, l'ail, l'oignon, le thym et couvrir d'eau à hauteur des dés de courge. Saler. Cuire 10 minutes.
- Égoutter toute la garniture, et la faire sauter dans une poêle avec l'huile d'olive. Réserver au chaud.
- Faire colorer dans une poêle les Saint-Jacques avec le beurre, 2 minutes de chaque côté. Assaisonner.
- Dresser la garniture dans une assiette creuse chaude, y disposer harmonieusement les noix sur les légumes, et décorer avec la chiffonnade. Servir.

3 Info : Vous pouvez utiliser des noix surgelées et respecter le protocole de décongélation.

