



## CROUSTILLANT DE SAINT JACQUES CREME DE POTIMARRON

**Pour 4 personnes**

Ingrédients :

16 noix de Saint-Jacques  
4 feuilles de brick  
Potimarron  
200 g de crème  
100 g de beurre  
Huile d'olive  
Gingembre  
Estragon  
Ciboulette  
Piment d'Espelette

- Confectionner une fondue de poireaux coupés en paysanne
- Ajouter une julienne de champignons et de carottes
- Ajouter l'estragon, le persil, le thym frais, le sel, le poivre blanc et le piment d'Espelette
- Déposer la fondue de poireau sur une feuille de brick, ajouter une noix de Saint Jacques et fermer la feuille de brick
- Déposer dans un four chaud, 10 min à 180°
- Confectionner la crème de Potimarron  
Cuire les potimarrons à l'eau salée, les mixer, ajouter la crème épaisse
- Dresser la crème de potimarron et les noix de Saint-Jacques sur une assiette



Conception : Flyin'Chef – Bernard LAMY