

CRÈME DE COCOS AUX NOIX DE ST- JACQUES



20 min



4 pers



95 min



Coût moyen



Facile

Ingrédients

150 g de cocos blancs Vivien Paille
 1 L de bouillon de volaille
 4 coquilles St-Jacques fraîches (ou des noix de St-Jacques même congelées)
 2 branches de céleri blanc
 1 oignon
 un peu de persil haché
 30 g de beurre
 1 bouquet garni (2 branches de persil et de thym)
 2 feuilles de laurier
 Sel
 Poivre



Préparation

Après avoir fait tremper les cocos blancs dans l'eau froide pendant 12h, mettez-les dans une grande cuillère à soupe serole. Ajoutez le bouillon de volaille, l'oignon entier, le céleri et le bouquet garni puis laissez cuire pendant une 1h30 à feu moyen.

En fin de cuisson, retirez l'oignon et le bouquet garni et passez le reste au mixeur puis au chinois.

Assaisonnez-le potage obtenu avec du sel et du poivre.

Roulez la chair des coquilles St-Jacques dans de la farine et cuisez-les 1 minute de chaque côté à la poêle dans du beurre.

Servez chaud avec du persil haché.