

Soupe de potiron et Saint Jacques à la vanille

800 g de chair de potiron
quatre belles noix de Saint-Jacques
un oignon
50 cl de lait
50 cl de bouillon de volaille
une noix de beurre
une gousse de vanille

Dans une cocotte, faites suer avec le beurre l'oignon émincé et le potiron coupé en cubes. Versez le lait et le bouillon de volaille, assaisonnez de sel et de généreusement de poivre, ajoutez la gousse de vanille ouverte en deux et laissez mijoter à feu doux pendant une trentaine de minutes. Retirez la vanille (rincez la gousse et taillez-la en 4 bâtonnets) et mixez le velouté de potiron. Faites saisir les noix de Saint-Jacques avec quelques gouttes d'huile d'olive, 30 secondes de chaque côté, assaisonnez-les de fleur de sel, piquez-les avec les bâtonnets de vanille et déposez-les dans les verres remplis de soupe de potiron à la vanille

A la place des Saint-Jacques, vous pouvez décliner cette soupe simple et délicieuse en la servant avec une quenelle de crème fleurette montée en chantilly nature, avec des croûtons de pain d'épices ou avec des copeaux de foie gras.

