

# Purée de chou-fleur amande, saint Jacques, œufs de poisson et noisettes grillées

## Accord du sommelier



Les Côtes de la Charité blancs s'accordent très bien avec les fruits de mer. Ce vin s'associe parfaitement à une purée de choux-fleur/amandes, des Saint-Jacques justes snackées, des œufs de poissons pour le côté iodé et quelques noisettes grillées.

Servir entre 10 et 12°C



### TEMPS DE PRÉPARATION

30 minutes

### PORTIONS

6 personnes

## INGRÉDIENTS

- 1 chou-fleur
- 2 pommes de terre de taille moyenne
- 1 oignon blanc
- 2 cuillères de purée d'amandes blanche (sans sucre)
- 15 cl de crème liquide
- 50 g de beurre
- 1 cube de bouillon légumes (facultatif)
- 1/2 citron jaune
- 6 saint-Jacques
- 30 g de beurre
- 1 filet d'huile de noisettes
- Sel, poivre
- Quelques noisettes entières concassées
- Des œufs de lompe rouges et noirs
- En décoration (optionnel) : Quelques pousses de salade

# PRÉPARATION

1- Commencez par réaliser la purée de chou-fleur. Epluchez l'oignon et coupez-le en fines tranches. Epluchez et coupez grossièrement les pommes de terre. Retirez les feuilles du chou-fleur, détaillez-le en bouquets et retirez les pieds.

2- Dans une casserole, versez un filet d'huile d'olive. Ajoutez alors les oignons ciselés et faites-les revenir 5 minutes. Ajoutez ensuite les pommes de terre et le chou-fleur en morceaux.

Ajoutez à hauteur de l'eau bouillante, le cube de bouillon.

Laissez cuire jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres.

3- Egouttez les légumes en gardant bien l'eau de cuisson. Mixez-les avec de la crème liquide, le beurre, la purée d'amandes et un peu de jus de citron. Salez et poivrez.

Si la purée est un peu épaisse, ajoutez y un peu de jus de cuisson des légumes jusqu'à obtenir la texture souhaitée !

4- Dans une poêle, faites fondre le beurre jusqu'à ce qu'il soit noisette. Faites alors griller vos Saint-Jacques une minute de chaque côté. Elles doivent être encore nacrées à cœur, mais bien dorées sur l'extérieur.

5- Dressage :

Disposez dans vos bols la purée. Ajoutez par dessus une belle noix de Saint-Jacques dorée.

Terminez en ajoutant des noisettes concassées, un filet d'huile, du sel, du poivre et des œufs de lompe.

Vous pouvez ajouter quelques pousses de salade pour la décoration.

Dégustez bien chaud !

**Auteur de la recette : Capucine Stauff - Compte Instagram : @capfood\_paris**