

Crème de brocolis et poireau – Noix de St Jacques

Pour 4 Personnes

1 kg de brocolis – 1 poireau – 1 oignon – 1 gousse d'ail – 50 cl de bouillon de légumes – 15 cl de crème liquide – huile d'olive – sel et poivre.

Epluchez la gousse d'ail et l'oignon, hachez-les finement. Versez un peu d'huile dans une cocotte, ajoutez l'ail et l'oignon et faites revenir le tout pendant 5 min en remuant régulièrement. Pendant ce temps, lavez soigneusement le poireau et émincez-le finement. Ajoutez-le dans la cocotte et faire revenir 5 min. Lavez le brocoli, coupez le en fleurettes et ajoutez-le dans la cocotte. Poursuivez la cuisson 5 min. Couvrez avec le bouillon de légumes, salez et poivrez généreusement. Faites cuire pendant 25 à 30 min. Enlevez un peu de bouillon et mixez le tout en crème. Ajoutez du bouillon afin d'obtenir la consistance voulue. Ajoutez la crème fraîche au dernier moment et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Cuissez les St Jacques 1 min de chaque côté, versez la crème de brocolis dans les assiettes et déposez délicatement la coquille St Jacques au milieu. Dégustez.

