

## Les petites douceurs

*pour 4 personnes*

### Verrines patates douces et St Jacques.

400g de patates douces – 1/2 oignon – 1 filet d'huile d'olive – 1 pincée de 4 épices  
– 20 cl de bouillon de légumes – 20 cl de lait de coco – 4 noix de St Jacques –  
120g de beurre – 1 tranche de pain d'épices – sel et poivre.

Épluchez la patate douce et coupez-la en petits dés, épluchez l'oignon et l'émincer.  
Faire fondre l'oignon avec un filet d'huile, ajoutez les patates douces, les épices et le  
bouillon de volaille. Faire cuire à feu moyen pendant une dizaine de min. Ajoutez le  
lait de coco et mixez pour un obtenir une préparation homogène.

Enfournez le pain d'épice dans le four chaud (160°) 10 min afin de le dessécher puis  
une fois refroidi, réduisez le en poudre.

Faire cuire les coquilles St Jacques 2 min de chaque côté, assaisonnez de sel et  
poivre, puis les roulez dans la poudre de pain d'épices et placez-les sur des piques en  
bois. Répartissez le velouté dans des verrines et déposez les St Jacques dessus.

Dégustez sans plus attendre.

### Toasts aux rillettes du Mans sur une tranche de pomme de terre.

Faire cuire les pommes de terre en robe des champs, les pelez et les coupez en  
tranches de 1 cm environ. Tartinez les une fois refroidies de rillettes.

### Galettes fourrées au saumon, aneth et St Moret.

Mélangez le St Moret avec de l'aneth et une échalote finement ciselée. Salez et  
poivrez.

Tartinez la galette avec ce mélange et la tapissez avec des tranches de saumon fumé.

Les roulez bien serrées, les entourez de papier étirable et gardez au frais.

Au dernier moment, les coupez en tranches.