

Saint-Jacques poêlées à la courge musquée de Provence

Pour 4 personnes

250 gr de musquée de Provence (variété de courge) de la ferme « Ammeux » (Wormhout)	10 cl de crème liquide
12 noix de Saint-Jacques fraîches	10cl d'eau
Jambon fumé séché au four	Huile d'olive
Parmesan en bloc à râper	Sel
2 grosse échalotes	Huile de cameline de la ferme du « Duneleet » (Leffrinckoucke)
Radis	Fleurs aromatiques du séchoir de la haute planche (Bourbourg)

Couper un morceau de courge, l'éplucher puis détailler en petits morceaux.

Éplucher les échalotes et les détailler.

Démarrer le velouté : faire suer à l'huile d'olive les échalotes pendant 5 minutes, puis y rajouter les morceaux de musquée de Provence.

Laisser cuire 5 minutes puis mouiller avec l'eau.

Assaisonner avec du sel et laisser compoter à feu doux pendant 25 minutes en remuant régulièrement.

Préparer les éléments de décoration.

Détailler les radis à l'aide de la mandoline et les plonger dans l'eau glacée.

Préparer les copeaux de parmesan.

Finir le velouté, crémer, puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.

Rectifier l'assaisonnement.

Démarrer les Saint-Jacques dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive 2 minutes de chaque côté.

Dresser harmonieusement.

Bonne dégustation