

## Velouté de courges aux noix de Saint-Jacques

### Ingrédients

1 butternut  
1 tranche de potimarron  
8 noix de Saint-Jacques  
8 cl de crème liquide  
30 g de beurre  
Le vert d'1 poireau  
1 oignon  
1 cube de bouillon de volaille  
2 c. à soupe de graines de tournesol  
1 c. à soupe d'huile d'olive  
Sel  
Poivre

### Déroulement

Ôtez l'écorce et les graines du potimarron et du butternut, coupez-les en petits morceaux. Épluchez l'oignon et émincez-le. Lavez le vert du poireau et émincez-le. Faites mousser le beurre dans 1 cocotte, ajoutez l'oignon et le poireau. Laissez cuire 5 min, puis ajoutez les morceaux des cucurbitacées, attendez 5 min et émiettez le cube de bouillon, puis recouvrez le tout à juste la hauteur avec de l'eau. Salez, poivrez et laissez cuire à petit feu pendant 25 min. Laissez un peu refroidir, enlevez un peu d'eau de cuisson et mixez fortement avec la crème liquide pour obtenir une texture bien veloutée.

Coupez les noix de Saint-Jacques en 2, faites-les saisir 10 secondes de chaque côté dans 1 poêle chaude avec l'huile d'olive. Salez, poivrez.

Répartissez la soupe dans des assiettes creuses, déposez les noix de Saint-Jacques dessus. Parsemez avec quelques graines de courge, rectifiez l'assaisonnement et dégustez aussitôt

## Lotte tandoori, riz briani

### Ingrédients (4pers)

Queue de lotte 600 gr,

#### Marinade :

Crème liquide 10 cl

Cumin ½ c à café

Purée d'ail 15 gr

Purée de gingembre 15 gr

¼ de jus de citron

½ c à café de curcuma

1 yaourt

2 c à café d'épices à tandoori

5 cl d'huile

Tomate concassée 30 gr.

#### Riz :

200 gr de riz parfumé

Beurre 50 gr

10 cl de lait de coco

Bouillon de volaille 50 cl

Cardamome

Cumin

Cannelle

50 gr de petits pois

Graines de sésame et de pavot

¼ de botte de coriandre

Quelques feuilles de menthe.

### Déroulement

#### Lotte

Réaliser une marinade avec tous les ingrédients, détailler la lotte en médaillon et la placer dans la marinade, enfiler les médaillons sur un pic à brochette et cuire 10 mn au four en mode grill à 250 °c.

#### Sauce

Faire cuire le reste de marinade pendant 2 mn.

#### Riz

Cuire le riz 12 à 14 minutes dans le bouillon de volaille, ajouter 50 gr de beurre fondu, 10 cl de lait de coco puis ajouter les 50 gr de petits pois cuits séparément.

Assaisonner avec le cumin, la cardamome et la cannelle.

Ajouter le sésame et les graines de pavot légèrement dorées à la poêle.

Parsemer de menthe et de coriandre hachée avant de servir

## Bûche de Noël traditionnelle

### Ingrédients(10pers)

#### *Le biscuit*

5 gros oeufs

130 g de sucre

1 sachet de sucre vanillée

110 g de farine

#### *Crème au beurre*

250 g de beurre (sorti du réfrigérateur 2 heures à l'avance)

190 g de chocolat (noir ou au lait, selon les goûts)

3 cuillères à soupe bombée de sucre glace

### Déroulement

#### *Le biscuit*

Séparez les blancs d'oeufs des jaunes, dans deux jattes.

Montez les blancs en neige avec une pincée de sel (ils doivent être fermes).

Versez le sucre sur les jaunes d'oeufs et battez-les vivement quelques minutes, puis ajoutez la farine tamisée, petit à petit.

Ajoutez ensuite les blancs, cuillère après cuillère, pour ne pas les écraser.

Versez la préparation dans un moule plat ou sur une plaque rectangulaire (36,5 cm X 31 cm) préalablement recouverte de papier cuisson beurré.

Étalez la pâte à la spatule ; elle doit former une couche uniforme d'un centimètre d'épaisseur.

Enfournez à four chaud, à 180°C, durant une dizaine de minutes puis sortez le biscuit du four.

Roulez-le dans son papier cuisson puis dans un torchon mouillé et essoré.

Laissez refroidir.

#### *La crème au beurre*

Faites ramollir le beurre dans une jatte (ne le faites surtout pas fondre).

Ajoutez petit à petit le sucre glace.

Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie.

Lorsqu'il devient crémeux, mélangez et laissez-le se refroidir un petit peu.

Puis, ajoutez le beurre et mélangez de nouveau jusqu'à obtenir une crème lisse.

### Garnissage

Lorsque le biscuit est refroidi, déroulez-le garnissez-le de crème au beurre, roulez-le de nouveau en prenant soin de bien le serrer et couvrez la bûche avec la crème restante. Décorez à votre goût et placez-là au frais au moins 2 heures avant de la déguster.