



Saint-Jacques au potimarron et sa fondue de poireaux

- *4 Saint-Jacques par personne*
- *1 grosse càs de potimarron cuit et mixé avec un peu d'eau, par personne*

Pour la fondue de poireaux :

- *250 g de blancs de poireaux lavés et émincés finement (au robot)*
- *1/4 de verre d'eau*
- *4 càs de crème liquide de soja légère*
- *1 càs de graines de sésame*
- *sel*
- *poivre*

Faire cuire le poireaux avec l'eau pendant 20 min environ. Saler et poivrer, ajouter la crème et les graines de sésame et mélanger. Réserver sur feu très doux.

Réchauffer la purée de potimarron au micro-onde et la dresser dans les assiettes en une forme de grosse virgule pour y déposer les Saint-Jacques.

Faire cuire les Saint-Jacques dans du beurre moussé, 1 min environ sur chaque face. Leur intérieur doit rester nacré.

Les dresser sur la potimarron et servir avec la fondue de poireaux.