



Crème de potiron aux noix de pétoncle

04/11/2014 à 12h11

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 15 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 800 g à 1 kg de potiron frais ou surgelé
- 500 g de noix de pétoncles surgelées
- 2 tablettes de bouillon de volaille dégraissé
- 1 petite brique de crème de soja
- 10 brins de ciboulette fraîche ciselée
- Sel
- Poivre

Préparation :

- Si le potiron est frais, pelez-le et coupez-le en morceaux;
- Faites-le cuire à la cocotte minute avec les tablettes de bouillon de volaille, durant 10 minutes dans 400 ml d'eau après la rotation de la soupape, puis sortez le potiron;
- Mixez le potiron avec la crème, salez et poivrez;
- Pendant ce temps, faites revenir les pétoncles avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle antiadhésive durant 5 minutes à feu vif;
- Versez la crème de potiron dans des assiettes creuses, puis recouvrez de pétoncles;
- Parsemez de ciboulette et servez aussitôt.

L'astuce du chef :

Cette crème peut servir d'entrée pour quatre personnes ou de plat principal pour deux.