

Quoi de plus réconfortant en ce froid polaire qu'une bonne soupe ! Celle-ci à des airs de fêtes avec ses langoustines et ses noix de St Jacques...



La recette pour 2 personnes:

- 3 tomates
- 1 poivron rouge
- 3 gousses d'ail
- 500ml de bouillon de volaille
- 5 langoustines
- 1 càs de crème fraîche
- 1 càs de mascarpone
- 1 càc de pâte de curry jaune
- huile d'olive
- sel
- poivre de sichuan
- 5 grosses noix de St Jacques

PREPARATION DE LA NAGE

Pratiquer une petite incision en croix sur les tomates et les plonger 1 min dans l'eau bouillante.

Retirer la peau de celles-ci.

Couper les tomates pelées en cubes. Réserver.

Griller le poivron entier sous le grill (ou à la flamme) puis le mettre dans un sac plastique pendant 1 min. Retirer la peau de celui-ci.

Tailler le poivron en cubes. Réserver.

Dans une sauteuse, faire revenir les gousses d'ail écrasées avec un filet d'huile d'olive.

Ajouter les tomates et mettre un couvercle. Laisser cuire à feu doux pendant 5 min.

Ajouter le poivron, mélanger et laisser mijoter à couvert encore 5 min.

Ajouter la pâte de curry, la crème fraîche, la mascarpone et les langoustines décortiquées. Verser le bouillon et poursuivre la cuisson 15-20 min à couvert.

Verser cette préparation dans un blender et mixer.

Remettre le velouté sur le feu et ajouter de l'eau si nécessaire. Recuire 5 min.

Rectifier l'assaisonnement au besoin.

CUISSON DES ST JACQUES ET PRESENTATION

Poêler les noix de St Jacques avec un petit filet d'huile d'olive, de la fleur de sel et du poivre de sichuan. Cuisson : 1-2 min de chaque côté.

Présenter la nage dans un bol et placer les St Jacques à la surface de celle-ci.

Servir chaud ou froid.

Astuces: *il est plus agréable de peler les tomates et les poivrons avant la cuisson afin d'éviter les morceaux de peau après mixage.*

Si vos St Jacques sont très grosses, coupez-les en 2 (diminuer l'épaisseur) pour une cuisson plus homogène.