

# VELOUTE DE LA MER AUX NOIX DE SAINT JACQUES



**Pour 8 personnes**

**Ingrédients :**

**Pour le velouté :**

**300 g noix de Saint Jacques**  
**2 c à s de beurre**  
**2 c à s de farine**  
**1 litre de fumet de poisson**  
**125 g de crème épaisse**  
**125 g de crème liquide**  
**150 g de crevettes décortiquées**  
**1 c à s de jus de citron**  
**Aneth safran et tabasco**

**Pour 1 litre 1/2 de fumet de poisson (environ) :**

**Parures de poisson rincées (2/3 arêtes, ...)**  
**1 oignon émincé**  
**1 poireau en rondelles**  
**vin blanc sec**  
**1 branche de thym,**  
**1 feuille de laurier**  
**15 grains de poivre**



**Pour le fumet :**

**Faire suer dans du beurre et sans coloration l'oignon émincé, le poireau coupé en rondelles. Après 4 minutes, ajouter les parures de poissons et faire suer 2 à 3 minutes.**

**Mouiller au dessus de la hauteur des ingrédients avec un mélange 2/3 d'eau et 1/3 de vin blanc. Ajouter le thym, les feuilles de laurier et les grains de poivre. (Pas de sel)**

**Porter à ébullition, écumer si nécessaire puis laisser frémir la préparation environ 30 minutes.**

**Passer la préparation à la passoire puis au chinois (passoire très fine).**

**Pour le velouté :**

**Dans une sauteuse faire un blanc : faire fondre le beurre et ajouter la farine tout en remuant. Puis ajouter petit à petit le fumet de poisson et les deux crèmes en dernier.**

**Laisser épaissir à découvert 10 minutes en laissant frémir (attention à ne pas faire bouillir).**

**Assaisonner le velouté avec du poivre, du safran, du tabasco et un peu d'aneth hachée.**

**Laisser refroidir.**

**Couper les crevettes en morceaux et émincer les noix de Saint jacques. Poêler les Saint Jacques. Une fois cuites, garder une crevette et une noix entière par personne. Emincer le reste.**

**Réchauffer doucement le velouté et ajouter les crevettes et les Saint jacques émincés.**

**Servir à l'assiette en ajoutant la crevette et la noix entière en décoration.**