



Crozito crémeux au potimarron rôti et sauge et Saint Jacques grillées

Temps de cuisson : 25 min

Temps de préparation : 20 min

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 375 g de crozets
- 16 Saint Jacques
- 20 cl de vin blanc
- 100 cl de bouillon de volaille
- 250 g de potimarron
- 1,5 gros oignons
- 125 g de parmesan
- 30 g de beurre
- quelques feuilles de sauge
- huile d'olive
- Sel et poivre

1. Eplucher et ciseler finement les oignons.
2. Dans une sauteuse faire chauffer le beurre et faire suer les oignons (sans les colorer).
3. Ajouter les crozets.
4. Laisser cuire quelques minutes à feu doux sans cesser de remuer puis mouiller avec le vin blanc. Laisser cuire jusqu'à évaporation
5. Mouiller les crozets avec le bouillon de volaille. Ajouter des dès de potimarron et laisser cuire 15 minutes environ en remuant très régulièrement et jusqu'à quasi absorption du bouillon de volaille.
6. En fin de cuisson, ajouter le parmesan.
7. Au dernier moment, faire cuire les Saint Jacques 2 min de chaque côté dans un filet d'huile d'olive.
8. Saler et poivrer.
9. Mélanger et vérifier l'assaisonnement.
10. Servir en assiettes creuses.