

**Pâtes aux brocolis et noix de Saint Jacques**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 250 g de** [**pâtes**](https://recettes.de/pates) **(Mafalda pour moi)**
**- 8 noix de** [**Saint-Jacques**](https://recettes.de/coquilles-saint-jacques) **(1)**
**- 400 g (270 g + 130 g) de fleurettes de** [**brocolis**](https://recettes.de/brocolis) **(1)**
**- 1 échalote**
**- 1 gousse d'ail**
**- 150 g de** [**vin blanc**](https://recettes.de/vin-blanc)
**- 175 g de crème liquide**
**- 50 g (25 g x 2) de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé**
**- Sel & poivre du moulin**
**- Piment d'Espelette**
**- Huile d'olive**

J'ai laissé dégeler les noix de Saint-Jacques dans un mélange de lait et d'eau.
Mettre 270 g de fleurettes de brocolis dans une casserole d'eau salée.
Porter à ébullition puis laisser cuire 15 minutes.
Retirer les légumes avec une écumoire et garder l'eau de cuisson.
Écraser les brocolis à la fourchette.
Éplucher et émincer finement l'échalote et l'ail dégermé.
Faire blondir l'échalote dans une cuillerée d'huile, ajouter l'ail et le laisser blondir à son tour.
Incorporer les fleurettes de brocolis hachées et remuer sur feu vif.
Ajouter le vin blanc et le laisser réduire en remuant souvent pendant 5 bonnes minutes.
Ajouter la crème et 25 g de parmesan.
Assaisonner de sel, poivre et piment d'Espelette.
Laisser mijoter et réduire à tout petit feu pendant la cuisson des pâtes.
Faire cuire les pâtes dans l'eau de cuisson des brocolis (il faudra rajouter de l'eau).
3 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les fleurettes de brocolis restantes.
[**Snacker**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) rapidement les noix de Saint jacques dans une poêle avec un film d'huile.
Les saler et les poivrer.
Retirer les fleurettes de brocolis à l'aide de l'écumoire.
Égoutter les pâtes et les mélanger à la sauce.
Les répartir dans les assiettes chaudes.
Disposer sur le dessus quelques fleurettes de brocolis et les noix de St Jacques.
Parsemer de parmesan restant.
Servir immédiatement.