**Flans de potiron aux saint Jacques**

[Une image contenant alimentation, assiette, fruit, plastique

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/10/flan-de-potiron-aux-st-jacques-octobre-2009-083-copy.jpg-r.jpg) **Pour 4 à 6 croquants-Gourmands :**

**Les flans :  
- 1,200 kg de potiron (850 g épluché)  
- 3 œufs  
- 200 g de crème liquide  
- le zeste râpé d'une orange Bio  
- Huile d'olive  
- noix de muscade  
- sel & poivre du moulin  
- piment d'Espelette  
- Safran  
- 24 belles noix de St Jacques  
- 24 morilles séchées  
- 40 g de beurre  
- quelques feuilles de persil (ou de cerfeuil)**

**Empreintes en silicone**  
**Préchauffer le four à 180° C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Mettre les morilles à tremper pendant 15 min dans de l'eau à température ambiante.  
Les égoutter puis les plonger pendant 10 min dans de l'eau bouillante.  
Les égoutter et les sécher soigneusement.  
Éplucher et couper le potiron en dés.  
Le faire cuire dans un filet d'huile d'olive pendant environ 15 min à couvert, sans laisser prendre couleur.  
Enlever le couvercle et laisser sécher en écrasant à la spatule pendant environ 10 min.  
J'ai donné un petit coup de mixeur pour obtenir une purée fine.  
Battre les œufs avec la crème, le zeste d'orange râpé.  
Ajouter la pulpe de potiron. Saler, poivrer.  
Râper un peu de noix muscade.  
Rajouter quelques filaments de safran.  
Remplir les empreintes avec cette préparation. (J'en ai rempli 13)  
Mettre à cuire pendant 25 min (dans un bain-marie si vous n'utilisez pas la chaleur tournante).  
Sortir du four et attendre quelques minutes avant de démouler avec précaution.

**La sauce :  
- 2** [**échalotes**](http://recettes.de/echalote) **- 20 cl de jus d'orange  
- 10 cl de Noilly Prat  
- 100 g de crème liquide  
- 50 g de beurre (40 g + 10 g)  
- sel & poivre du moulin**

Couper 40 g de beurre en petits dés.  
Hacher les échalotes.  
Les faire suer pendant 10 min dans 10 g de beurre, à feu très doux.  
Ajouter le Noilly et le laisser réduire presque à sec.  
Ajouter alors le jus d'orange et la crème. Le mélange va se "brouiller" un peu mais ne vous inquiétez pas, tout va rentrer dans l'ordre.  
Laisser réduire encore pour que la sauce nappe la cuillère.  
À ce moment, j'ai passé la sauce au tamis en écrasant bien les échalotes à la cuillère pour bien tout récupérer.  
Porter de nouveau à ébullition, puis hors du feu, incorporer les dés de beurre en fouettant vivement. Saler et poivrer.  
Garder au chaud.

**La finition :**

Faire dorer les noix de St Jacques dans 20 g de beurre chaud pendant 2 min à 2mn 30 suivant leur calibre.  
Réserver au chaud.  
Faire revenir les morilles dans 20 g de beurre. Assaisonner de sel & de poivre.  
Disposer les flans de potiron sur les assiettes chaudes.  
Disposer les coquilles St Jacques et les morilles.  
Verser la sauce tout autour.  
Décorer de persil.  
Servir chaud.