

**Velouté de Potiron aux Noix de Saint-Jacques**

[Une image contenant plat, nourriture, soupe, Bisque

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/12/veloute-de-potiron-aux-noix-de-st-jacques-11-2008-062-copie.jpg-r-copy.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**  
**- 1 kg de** [**potiron**](http://recettes.de/potiron) **épluché  
- 250 g de pommes de terre farineuses**   
**- 2 oignons**   
**- 1 cube de bouillon de volaille**   
**- 1 l de lait**   
**- 50 g de crème fraîche**  
**- 50 g de beurre**  
**- muscade**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- persil pour décorer**  
**- 12 noix de Saint-Jacques**

Peler le potiron et retirer les graines et les fils.  
Éplucher et laver les pommes de terre et les oignons.  
Couper le potiron et les pommes de terre en petits dés.  
Émincer les oignons.  
Dans une cocotte, faire chauffer 25 g de beurre (je trouve que dans ce cas le beurre est meilleur que l'huile)  
et faire rissoler les oignons jusqu'à ce qu'ils soient translucides.  
Ajouter les dés de pommes de terre. Laisser rissoler pendant quelques minutes.  
Ajouter le potiron et laisser rissoler encore quelques minutes.  
Mouiller avec le lait (j'ai mis du lait 1/2 écrémé), ajouter le cube de bouillon, assaisonner de sel, poivre et muscade.  
Porter à ébullition, puis baisser le feu et laisser cuire 30 minutes à frémissement.  
Dès la fin de la cuisson passer au blender ou au mixeur plongeant.  
Incorporer la crème, mélanger et garder le velouté au chaud.  
Poêler les Saint-Jacques à feu vif, 30 secondes sur chaque face dans le reste du beurre chaud.  
Répartir dans des assiettes à soupe et garnir de noix de Saint-Jacques.  
Donner un tour de moulin à poivre et décorer d'un brin de persil.  
Servir immédiatement dans des assiettes chaudes.