

Bien Gratinées

pour les fêtes de fin d'année

Robe dorée, tenue impeccable, croustillante ou légère : la pomme de terre fait briller les tables de fin d'année. On croit la connaître par cœur et pourtant... ce basique peut être renversant et enchanter les recettes avec une pincée de créativité, un brin d'audace et un peu de magie !

Bouchées de pommes de terre aux noix de Saint-Jacques

TEMPS DE PRÉPARATION TOTAL : 35 min

Ingrédients • 4 personnes

- 3 pommes de terre pour cuisson à l'eau
- 8 noix de St-Jacques (sans corail)
- 1 noix de beurre
- 1 citron
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- quelques baies roses
- quelques brins de ciboulette
- quelques feuilles de basilic
- sel, poivre

Préparation de la recette

Lavez puis plongez les pommes de terre dans une casserole d'eau froide salée et faites cuire 20 minutes après ébullition. Pressez le citron et réservez le jus. Rincez et essuyez les noix de St-Jacques.

Dans une poêle bien chaude, faites fondre le beurre. Ajoutez les noix de St-Jacques et faites-les cuire 40 secondes à 1 minute en les retournant à mi-cuisson. Déposez les noix de St-Jacques sur une assiette et réservez la poêle avec les sucs de cuisson. Faites-la chauffer et déglacez avec le jus de citron. Lorsque la sauce devient épaisse, ajoutez la crème fraîche et la ciboulette et mélangez. Salez, poivrez.

Égouttez les pommes de terre et coupez-les en tranches assez épaisses. Disposez deux tranches de pommes de terre l'une sur l'autre, déposez une noix de Saint-Jacques. Recouvrez d'une cuillère à café de sauce et parsemez de baies roses concassées et de feuilles de basilic juste avant de servir.

Retrouvez plus de recettes sur : lespommesdeterre.com

Plus d'idées de recettes pour cet hiver...



Wok de pommes de terre, courge butternut et fruits secs



Spirales de pommes de terre aux épices



Soupe festive de vitelotte