

Velouté acidulé et ses pétoncles nacrés

Ingrédients: pour 4 personnes

5 belles carottes

1 patate douce

1 oignon

1 bouillon cube

3 petites pommes de terre

1 orange

10 cl de crème liquide

1 trentaine de pétoncles

1 brique de lait de coco

Sel

Préparation

1) Épluchez tous les coupez -légumes en gros cubes; mettez-les dans l'autocuiseur et recouvrez de bouillon.

2) Laissez cuire dans l'autocuiseur 5mn après le chuchotement.

3) Passez les légumes avec un mixeur plongeant ou un mixeur à smoothie

4) Évitez de mettre tout le bouillon d'un seul coup il vaut mieux l'ajoutez petit à petit pour avoir la consistance souhaitée (le velouté doit être assez épais)

5) Ajoutez le jus d'orange pressée puis la moitié du lait de coco salez à votre convenance.

6) Dans une poêle beurrée, faites revenir 2 minutes de chaque côté les pétoncles.

7) Battez 10cl de crème liquide en crème fouettée.

8) Déposez 2 louches de velouté dans chaque assiette un nuage de crème fouettée au centre et 7 à 8 pétoncles répartis autour de la crème.

Bon appétit !!!!!!!!!!!!!