



COQUILLE SAINT-JACQUES SUR PURÉE DE PETITS POIS

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 350 g de petits pois
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale
- 75 ml de bouillon de légumes
(ou selon les besoins)
- 12 coquilles Saint-Jacques (prêtes à cuire)
- Sel et poivre
- 50 g de crème fraîche
- 1 poignée de cresson
- Jus de citron selon les goûts



Préparation

Épluchez l'échalote et l'ail et coupez-les en petits dés. Faites-les revenir avec les petits pois dans une casserole chaude avec 1 cuillère à soupe d'huile pendant 2 à 3 minutes. Versez le bouillon, couvrez et laissez mijoter environ 5 minutes.

Ajoutez la crème fraîche et le cresson aux petits pois et réduisez en purée jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Assaisonnez avec le jus de citron et le sel.

Rincez les moules, séchez-les et assaisonnez-les avec du sel et du poivre. Faites-les dorer dans une poêle chaude avec le reste de l'huile pendant environ 1 minute de chaque côté.

Disposez les moules sur la purée et servez.

Conseil : pour une touche raffinée, arrosez les moules d'huile citronnée et parsemez-les d'herbes aromatiques.