



# Velouté de chou-fleur, morilles et noix de St-Jacques

Temps de préparation: 40 minutes

Niveau: facile

## Ingrédients pour 4 personnes:

400g de noix de St-Jacques avec corail ASC

10cl d'huile d'olive vierge

1 chou-fleur

1L de crème fraîche

Quelques morilles

Sel, poivre



## Préparation :

1. Couper le chou-fleur en morceaux, le saler légèrement et le cuire dans la crème 30 à 40 minutes.
2. Rincer et essuyer les noix de St-Jacques décongelées, puis les saler et poivrer.
3. Poêler les noix de St-Jacques à l'huile d'olive dans une poêle antiadhésive bien chaude avec les morilles environ 2 minutes sur chaque face puis débarrasser.
4. Mixer le chou-fleur et rectifier l'assaisonnement.
5. Dresser le velouté de chou-fleur en assiette creuse, ajouter les noix de St-Jacques et les morilles sur le dessus.