



## Poêlée de noix de Saint-Jacques et caviar d'aubergines en velouté

Temps de préparation : 35 minutes

Niveau : facile

### Ingrédients pour 4 personnes :

300 g de noix de St-Jacques sans corail MSC

8 aubergines

20 cl de crème liquide

Quelques morilles

Huile d'olive

Sel, poivre



### Préparation :

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6)
2. Décongeler puis rincer et essuyer les noix de Saint-Jacques, saler et poivrer.
3. Couper sept aubergines en deux dans le sens de la longueur, faire plusieurs incisions, saler, poivrer et arroser d'huile d'olive. Les déposer sur une plaque de cuisson et les faire cuire au four pendant 1 heure.
4. Couper la dernière aubergine en rondelles et les poêler avec de l'huile d'olive, saler et poivrer jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes.
5. Une fois les aubergines sorties du four, récupérer leur chair et mixer avec la crème liquide.
6. Faire revenir les noix de Saint-Jacques à l'huile d'olive dans une poêle anti-adhésive bien chaude, ajouter les morilles environ 2 minutes sur une face puis débarrasser.
7. Dresser le velouté d'aubergine dans un bol ou une assiette creuse puis disposer les rondelles d'aubergines et les noix de Saint-Jacques par-dessus.