

Noix de Saint-Jacques sur purée de châtaignes

Pour 4 personnes

1 heure 15 minutes

INGREDIENTS

600 g de châtaignes

600 ml de lait

12 noix de Saint-Jacques

beurre et de l'huile d'arachide

sel, poivre du moulin

PREPARATION

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à th.8 (250°C).

ÉTAPE 2

Incisez un peu les châtaignes, posez-les sur une lèchefrite. Enfournez pendant 20 min, jusqu'à ce que la peau éclate.

ÉTAPE 3

Sortez-les du four et enlevez la peau tout de suite. Mettez les châtaignes dans une casserole et versez le lait.

ÉTAPE 4

Laissez cuire pendant 45 min. Le lait va être pratiquement absorbé.

ÉTAPE 5

Réduisez en purée avec un mixeur. Ajoutez 2 c. à café de beurre. Salez et poivrez.

ÉTAPE 6

Chauffez 6 c. à soupe d'huile dans une poêle et faites-y revenir les noix de Saint-Jacques.

ÉTAPE 7

Servez les Saint-Jacques sur des cuillères de purée, bien chaud et décoré de persil frais.

