

## Velouté de légumes anciens au café et st-jacques flambées

**U**n peu fatigués de ces typiques entrées et plats de Noël ? Oubliez la dinde

farci bien souvent pesante pour les estomacs et penchez vous plutôt sur ce plat on ne peut plus original ! Le [café](#) en version salé, c'est possible et il fait des merveilles !

Le mélange épicé du rhum et des grains de [café](#) mêlés aux parfums iodés des Saint-Jacques font bon ménage ! Les noix caramélisées dans le beurre se révèlent après le flambage au rhum et [café](#) ! Ensuite, ce n'est qu'une affaire de quelques minutes, on dépose délicatement les noix sur un lit de velouté de légumes anciens décoré de tranches de navets caramélisés et de feuilles de cerfeuil et la vie est bella ! [La Maison du Bon Café](#) vous souhaite de joyeuses fêtes de Noël !

Temps de préparation 45 min / Temps de cuisson : 35 min / Pour 4 personnes

- 15 cl de vieux rhum
- 25 grains de café [La Maison du Bon Café Mélanésia Bio](#)
- 12 noix de Saint-Jacques fraîches
- 1 oignon doux
- 500 g de panais
- 200 g de pommes de terre
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1 cm de gingembre frais
- 10 cl de lait entier
- 35 g de beurre
- 1 c. à soupe de crème fraîche
- 1 c. à café de sirop d'érable (boutique biologique ou super marché). \*Alternative : du miel
- 2 navets boules d'or
- pousses de cerfeuil



## **Velouté de légumes anciens** *au café et st-jacques flambées*

### **Préparer le rhum au café**

Concasser les grains de café grossièrement. Faire mariner les grains de café dans le rhum une journée minimum. Filtrer le rhum pour retirer les grains de [café](#).

### **Préparer la purée veloutée**

Éplucher et émincer l'oignon, les panais et les pommes de terres. Faire revenir l'oignon dans 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive. Ajouter les légumes et les faire suer. Ajouter une gousse d'ail écrasée et le gingembre râpé. Couvrir d'eau à fleur des légumes. Porter à ébullition puis baisser le feu et cuire 25 minutes environ jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Mixer les légumes finement avec 10 cl de lait et 15 g de beurre. Saler.

### **Préparer les navets à la plancha**

Éplucher et couper les navets en tranches à la mandoline. Faire chauffer l'huile, ajouter le sirop d'érable et déposer les navets. Laisser dorer 4 minutes de chaque côtés environ. Maintenir au chaud.

### **Préparer les Saint-Jacques flambées**

Sécher les noix de Saint-Jacques sur papier absorbant. Faire fondre le beurre restant à feu doux jusqu'à une coloration couleur noisette. Déposer les noix de Saint-Jacques dans le beurre, saler et poivrer. Faire dorer 3 minutes. Retourner les noix de Saint Jacques et poursuivre 3 minutes supplémentaires environ. Verser un peu de rhum macéré dans la poêle et faire flamber. Réserver la réduction obtenue.

### **Le montage**

Dans chaque assiette répartir un peu de purée veloutée au panais. Déposer 3 noix de Saint-Jacques et quelques tranches de navet boule d'or cuites à la plancha. Saler et poivrer. Arroser d'un peu de la réduction au rhum et parsemer de feuilles de cerfeuil.

Astuce : Vous pouvez décorer les assiettes de quelques lamelles de carotte violette,

## Velouté de légumes anciens au café et st-jacques flambées

tranchées à la mandoline !

### Articles similaires



**Recette rafraîchissante: Café glacé au caramel**



**Recette salé, poulet aux agrumes**



**Mousse au chocolat et café, L'alliance parfaite**