

SAINT JACQUES (PURÉE DE CHATAIGNES)

Pour 2 personnes



*12 Noix de saint Jacques
500 Gr. de châtaignes cuites
80 Gr. de beurre
1 cube de bouillon de volaille
15 cl. de crème fraîche
Sel, poivre ou paprika*

- 1. Mettez les châtaignes dans une casserole avec le beurre et le cube de bouillon. Couvrez d'eau à niveau, portez à ébullition et laissez à feu doux 10 minutes.**
- 2. Egouttez les châtaignes en réservant le bouillon, mixer les avec 50gr.de beurre, la crème fraîche et versez le bouillon pour obtenir une purée.**
- 3. Faire fondre 30 Gr. de beurre restant dans une poêle et mettez les noix de saint jacques 2 minutes par faces. Salez poivrez.**
- 4. Servir accompagnez de la purée.**