



Saint-Jacques poêlées au Gingembre et Purée de Panais et Topinambours

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 3 panais
- 5 topinambours
- 1 gousse d'ail émincée
- un peu de beurre
- sel, poivre
- 16 noix de Saint-Jacques
- une échalote émincée
- 1 cm de gingembre émincé
- 1 cs d'huile d'olive

Préparation

- Eplucher les légumes
- Faire cuire les topinambours 20 minutes et les panais 15 minutes dans une casserole d'eau bouillante
- Egoutter et écraser à la fourchette ou au presse-purée
- Ajouter la gousse d'ail et un peu de beurre
- Assaisonner et remettre dans la casserole jusqu'au moment du service
- Faire revenir l'échalote et le gingembre dans l'huile
- Poêler les saints jacques une minute sur chaque face (ou 2, pas plus)