

N°99



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

ENTRÉE

Velouté de carottes au cumin et Saint-Jacques



NICOLAS

Préparation : 10 min - Cuisson : 25 min

Pour 6 personnes

12 carottes | 50 g de beurre | 1 l de bouillon de légumes | 50 cl d'eau
3 à 4 c à soupe de crème fraîche | 1 c à soupe de cumin moulu
6 belles coquilles Saint-Jacques | Fleur de sel | Poivre

Faites chauffer dans une casserole, l'huile et le beurre, laissez revenir les rondelles de carottes quelques minutes avant d'ajouter l'eau et le bouillon.

Laissez cuire à petit feu pendant 20 à 25 min. Mixez puis ajoutez le cumin, le sel, le poivre et la crème.

Réservez au chaud. Faites griller rapidement les coquilles.

Déposez dans chaque assiette, une coquille et versez le velouté chaud par-dessus.

- Nez : mentholé, d'agrumes.
- Bouche : typé avec une finale croquante.



le conseil de votre caviste :

Pink Flamingo "Grande Cuvée" 2007 Vin de Pays des Sables du Golfe du Lion blanc

Et aussi :

Grains de Cepage, Chardonnay 2007 Vin de Pays d'Oc blanc

En collaboration avec Marabout

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION