Fricassée de coquilles Saint-Jacques aux potimarrons, châtaignes et champignons sauvages

04/12/2019 à 14h50

Par Paul Blouet

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 10 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 20 coquilles Saint-Jacques décortiquées et nettoyées
- 200 g de potimarron coupé en dés de 1,5 cm environ
- 16 châtaignes cuites et décortiquées
- 100 g de trompettes de la mort ou autre : pied de mouton…
- 1 grosse échalote ciselée
- 1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée

Préparation :

- Poêlez à feu vif 2 à 3 min avec un filet d'huile d'olive les dés de potimarron;
- Ajoutez les châtaignes. Cuisez 1 à 2 minutes;
- Poêlez à feu vif 1 minute avec un filet d'huile d'olive, les trompettes de la mort, ajouter les échalotes;
- Poêlez à feu vif 2 à 3 minutes avec un filet d'huile d'olive les coquilles Saint-Jacques;
- Dressez potimarron et châtaignes, ajoutez les coquilles Saint-Jacques et les trompettes de la mort;
- Parsemez d'un peu de ciboulette pour la décoration.

L'astuce du chef :

Vous pouvez remplacer le potimarron par du pâtisson ou une autre courge Buternut…