



Coquilles St Jacques, mousseline de potimarron et sabayon au pineau

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Comme toujours, les Charentes sont à l'honneur. Ma vision culinaire avec les Saint Jacques, le potimarron et le pineau est remarquable. Recette idéale pour des repas de fêtes réussis.

Les ingrédients pour la recette :

- [8 St Jacques fraîches](#)
- [500 g de potimarron](#)
- 3 jaunes d'œufs
- 50 g de pineau blanc*
- 20 g de crème liquide
- Piment d'Espelette
- 50 g de beurre doux

Pour 4 personnes

La réalisation de la recette :

Pour réaliser cette recette, il faut commencer par couper en deux le **potimarron**, le vider de ses pépins et le couper en **petits morceaux**. Mettre les morceaux de potimarron dans une casserole avec le beurre doux et un peu d'eau froide. **Assaisonner de sel fin** et poivre du moulin. Cuire doucement à couvert. Pendant la cuisson du potimarron, préparer les [Saint Jacques](#).

Si vous n'êtes pas à l'aise pour préparer les [coquilles Saint Jacques](#), demandez des **noix avec corail** à votre poissonnier ainsi que les coquilles vides. Il vous faut la partie inférieure de la coquille. Mettre dans une poêle un morceau de beurre et faire colorer d'une seule face vos noix de Saint Jacques pendant 1 minute. Assaisonner de sel fin et de piments d'Espelette. Les égoutter sur un papier absorbant ou linge propre. **Vérifier la cuisson du potimarron**. Égoutter votre potimarron et le mixer. Passer au tamis votre purée de potimarron. Ajouter la crème liquide et le **piment d'Espelette**. Vérifier l'assaisonnement de votre mousseline de potimarron. **Réserver au chaud**.

Dans une casserole, verser le **pineau des Charentes blanc*** et les jaunes d'œufs. Assaisonner de sel fin et poivre du moulin. Chauffer doucement en fouettant constamment. **Il faut faire monter les jaunes en mousse sans les cuire**. Nous appelons ça, dans le monde de la cuisine, réaliser un sabayon. Pour bien comprendre le procédé, je vous invite à voir la vidéo. Une fois avoir obtenu votre **mousse de jaunes d'œufs (sabayon)**, retirer du feu et fouetter 30 secondes pour stopper la cuisson. À l'aide d'une cuillère à soupe, **disposer dans les coquilles** une cuillère à soupe de mousseline de potimarron chaude. Déposer sur la mousseline deux noix de Saint Jacques et ajouter 2 à 3 cuillères par coquille de sabayon. **Déposer sur un lit de gros sel dans un plat**. Cuire au four pendant 3 minutes à 200° C. Servir sans attendre sur un lit de gros sel au centre de l'assiette.