

# Noix de coquille Saint Jacques,

*polenta et velouté de courge à l'orange sanguine*

**INGRÉDIENTS :** 1 grosse tranche de courge, 12 noix de Saint Jacques, 2 oranges sanguines, 1 petit oignon, 2 pommes de terre, 1,5 dl de crème, 1 sachet de polenta + bouillon de légumes ou fond blanc, huile d'olive.



Recette créée par Marc Tupin, Chef au restaurant "l'Hostellerie de Saint-Germain-les-Arlay

- 1 Cuire la courge avec l'oignon, les pommes de terre et une orange avec la peau, égoutter et passer au moulin; crémer et assaisonner.
- 2 Tailler 50 g de courge en petits dés et incorporer à la polenta cuite et crémer avec 0,5 cl.
- 3 Saisir les noix à la poêle ou sur une plancha (cuisson très rapide).
- 4 Disposer le velouté dans une petite verrine et recouvrir d'une chips d'orange. Dresser un rectangle de polenta crémeuse et poser les noix de Saint Jacques avec une ou deux tranches de chorizo et quelques segments d'orange.



**! Vin conseillé :** Vin blanc AOC Côtes du Jura, Arbois ou L'Étoile, tradition ou floral, servir à 11°C.

### Les accords parfaits

Les vins floraux du Jura rehaussent idéalement une quiche, un soufflé au fromage, un gratin ou un poisson grillé. Ils se marient à la perfection à une crémeuse poêlée d'escargots, des écrevisses ou à une coquille Saint Jacques... Surprenez vos convives en les accompagnant d'une fine tranche de jambon cru du pays. Mais gardez-en pour le fromage !