

## Purée de Panais, coquilles St-Jacques rôties, caramel au vinaigre de myrtille



### *Ingrédients pour 4 personnes*

- 500 g de panais
- 500 g de pommes de terre
- 30 cl de lait
- 60 g de beurre
- Sel, poivre
- 20 g de sucre
- 10 cl de vinaigre de framboise
- 16 noix de Saint-Jacques
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

### **Préparation**

- Faire réduire le vinaigre de framboise avec le sucre pendant 20 minutes à feu doux. Réserver.
- Éplucher les panais et pommes de terre, les couper en petits morceaux et les faire cuire 20 minutes dans de l'eau salée.
- Pendant ce temps, chauffer le lait sans le faire bouillir.
- Égoutter les panais et pommes de terre et mixer-les au presse-purée ou au mixeur électrique.
- Ajouter le beurre en mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois.
- Ajouter le lait chaud petit à petit en mélangeant.
- Assaisonner la purée,. Réserver.
- Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle anti-adhésive et faire rôtir les noix sur le même côté environ 3 minutes à feu moyen.
- Retournez-les noix de St Jacques et poursuivre la cuisson à peine une minute : les noix seront ainsi bien dorées d'un côté et encore crues à l'intérieur.
- Réchauffer le caramel au vinaigre de myrtille quelques instants juste avant de dresser les assiettes.

Offert par ESvinaigrerie, aucune copie ni diffusion sans autorisation  
Extrait du Livret de recettes à base de vinaigres de vin "Un Brin acide"