



# Nage de la mer

---

Préparation 10 min

Cuisson : 30 min

## Ingrédients

*pour 1 personne*

- 150 g de poireaux
- 50 g de pomme de terre
- 140 g de noix de saint jacques
- 3 échalotes
- 1 dose de safran
- cerfeuil
- poivre
- safran

## Préparation

- 1| Mettez à cuire les légumes  
*Pomme de terre : 30 min*  
*Poireaux : 10 min*  
*Noix de St Jacques : 5 min*
- 2| Mixez les légumes et ajoutez l'eau à votre convenance suivant la texture souhaitée.
- 3| Gardez quelques feuilles de cerfeuil pour votre décoration et les noix de saint jacques cuites à la poêle avec les échalotes pour mettre en surface de votre soupe.
- 4| Saupoudrez de safran, cerfeuil et poivre