

## **NOIX DE SAINT-JACQUES AU CELERI ET POMMES DE TERRE**



**Facile**

**Préparation : 15 mn**

**Cuisson : 30 mn (20 + 6 +3)**

### **Pour 4 personnes :**

12 noix de Saint-Jacques

8 pommes de terre de taille moyenne

1 betterave cuite + 2 gouttes de colorant rouge fraise

2 côtes de céleri branche

1 noix de beurre

Préparer un « bouillon » avec 1 l d'eau et les peaux de la betterave en portant cette eau à ébullition. Réserver.

Pendant ce temps, laver et éplucher les pommes de terre, les tailler à l'emporte-pièce pour qu'elles soient toutes du même diamètre. Les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres dans le bouillon de betterave salé.

Pendant la cuisson des pommes de terre, éplucher le céleri en enlevant tous ses fils et le tailler en petits dés. Cuire ces petits dés à la poêle en les gardant très croquants, les garder au chaud.

Laver quelques feuilles de céleri, les sécher puis les hacher finement avant de les mélanger avec de la fleur de sel et du poivre.

### **Finition et dressage :**

Dans une poêle à sec, cuire les noix de Saint-Jacques 1 mn à 1 mn et demi de chaque côté, pendant qu'elles cuisent, couper les pommes de terre en rondelles de 2 à 3 mm d'épaisseur et les disposer en longueur sur le côté de l'assiette chauffée au préalable en les parsemant d'un trait de l'assaisonnement préparé avec les feuilles hachées, le sel et le poivre...

Après avoir mis les coquilles Saint-Jacques en parallèle avec les pommes de terre, déposer quelques cuillerées de céleri croquant au milieu et servir immédiatement.