

## La recette de Geneviève :

### St Jacques poêlées au citron vert, purée de céleri aux pommes

#### *Recette pour 4 personnes*

Les ingrédients : Noix de st jacques (sans corail) 12 ; céleri rave ½ (350à400 g) ; pommes canada grises 2 grosses (350gà 400g) ; citrons verts 2 ; beurre 35 g ; sucre 3 pincées ; fleur de sel ; sel et poivre ; ½ citron jaune (pour l'eau de cuisson).

1 Eplucher le céleri, le tailler en petits dés et le cuire dans l'eau citronnée à hauteur des dés ; pendant 10 minutes (à partir de la reprise de l'ébullition).

2 Peler les pommes, les couper en petits dés ; puis les ajouter au céleri (à la fin des 10 minutes), et poursuivre la cuisson 5 minutes.

3 Mixer en purée, saler et poivrer, et réserver au chaud.

4 Brosser les citrons verts sous l'eau froide, les essuyer, et prélever le zeste en lanières fines.

5 Couvrir ces zestes d'eau froide et amener à l'ébullition pendant 1 à 2 minutes. Egoutter, rafraîchir, et réserver.

6 Presser les jus des citrons verts.

7 Poêler les noix 1 à 2 minutes sur chaque face dans le beurre chaud avec les zestes. Elles doivent être dorées.

8 Retirer les noix et déglacer la poêle avec le jus de citron et le sucre.

9 Servir les noix dans une coquille, nappées de ce jus, poudrées de fleur de sel, et accompagnées de la purée. Poser les zestes sur la purée.

***Conseils*** : *Si vous utilisez des noix surgelées, respectez bien le protocole de décongélation : Au réfrigérateur dans un mélange 2/3 eau et 1/3 lait. Bien les sécher avant de les cuire. La recette est exécutée avec des noix de 20g. environ (grosses ). Si les noix sont plus petites, augmenter la quantité. La cuisson des dés de céleri dans l'eau citronnée permettra d'avoir une purée bien blanche*

**Bonne dégustation !**