

Saint-jacques à la betterave

4 pers | 10 mn | 1 h

Les **ingrédients**

- 300g de noix de saint-jacques
- 2 betteraves cuites
- 2 gousses d’ail
- 15 cl de crème liquide
- 1 c. à c. de curry
- ½ citron
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- Ciboulette
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Préparer la purée de betteraves. Couper les extrémités, les éplucher puis les laver. Découper les betteraves en petits morceaux.

Etape 2

Mixer les morceaux de betteraves, ajouter la crème fraîche et le curry. La purée doit être bien lisse et homogène. Saler, poivrer

Etape 3

Préparer les noix de Saint-Jacques. Peler et émincer l’ail.

Etape 4

Laver les coquilles Saint-Jacques puis retirer le corail. Dans une poêle, déposer un filet d’huile, ajouter l’ail, le jus du demi-citron et faire revenir les noix de Saint-Jacques. Saler, poivrer.

Etape 5

Procéder au dressage. Verser la purée de betteraves puis ajouter les noix de Saint-Jacques par-dessus. Décorer avec des quartiers de citron et des brins de ciboulette.

Etape 6

Laisser reposer au frais 1 h minimum.