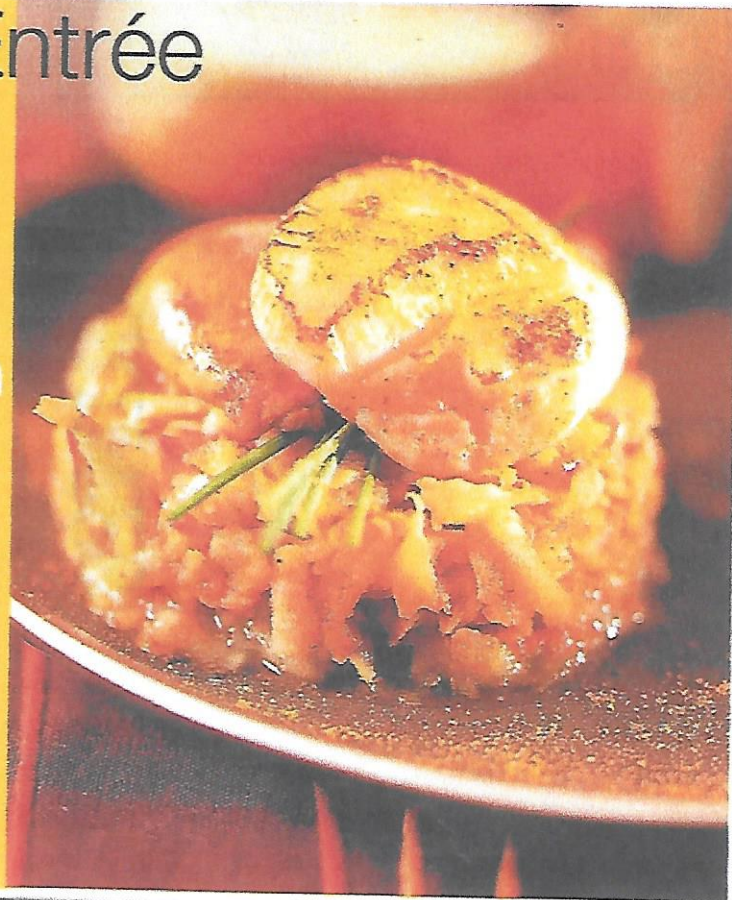


# Entrée

Fiches *Nouveau*



## Noix de Saint-Jacques sur lit de pommes

Facile - Assez long - Assez cher

→ Pelez et coupez les pommes en 4, ôtez le cœur et les pépins, puis râpez grossièrement les quartiers.

→ Dans une casserole, faites fondre le beurre, ajoutez les pommes râpées et 1 cuil. à café de curry. Laissez cuire 5 minutes à feu vif.

→ Dans une poêle, faites chauffer l'huile d'olive et ajoutez les noix de Saint-Jacques. Saisissez-les 1 min sur chaque face. Salez et poivrez.

→ Garnissez 4 ramequins des pommes râpées et renversez-les dans chaque assiette, afin d'obtenir des lits de pommes. Saupoudrez de morceaux de

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 20 min  
Cuisson : 8 min

8 belles noix de Saint-Jacques, 5 pommes (type golden, royal gala ou jonagold), 1 cuil. à soupe de beurre, 2 cuil. à café rases de curry, 1 cuil. à café d'huile d'olive, 10 brins de ciboulette, sel, poivre du moulin.

ciboulette, puis disposez les noix de Saint-Jacques sur le dessus. Saupoudrez l'ensemble avec le curry restant et servez cette entrée tiède.

*L'astuce*

Pour que vos pommes ne s'altèrent pas et pour les garder longtemps, évitez de les mettre à côté de certains fruits et légumes, tels que kiwis, agrumes, céleri, carottes, poireaux. Pour qu'elles ne se rident pas, choisissez-les bien fermes, la peau doit être lisse et tendue sur la chair.