

VELOUTE

céleri et noix de Saint-Jacques

POUR 4- 6 PERS.

12 belles noix de Saint-Jacques	2 Cs de crème fraîche
500g de céleri-rave	1 Cs de miel
200g de pommes de terre	4 Cs d'huile d'olive
1 échalote	3 cm de gingembre
40 cl de bouillon de légumes	2 brins de thym
20 cl de lait 15g de beurre	Sel, Poivre

Épluche le céleri et les pommes de terre, puis tailles en morceaux réguliers. Dans 2 cuillerées à soupe d'huile, fais revenir l'échalote 2-3 min, puis ajoute les légumes et le gingembre. Fais revenir quelques minutes en remuant, puis ajoute le bouillon et le lait. Porte à ébullition, fais cuire 30 min. Lorsque les légumes sont bien tendres, mixe hors du feu à l'aide d'un pied plongeant. Ajoute la crème fraîche et le miel. Sale et poivre puis réserve au chaud. Dans une poêle, faites revenir les noix de Saint-Jacques 1 min sur chaque face avec le beurre, le reste de l'huile d'olive et un brin de thym. Sale et poivre. Au besoin, faites réchauffer le velouté de céleri. Répartis-le dans des bols, puis dépose 2 noix de Saint-Jacques dans chacun d'eux. Servir sans tarder, avec quelques feuilles de thym.