**Saint Jacques snackées, purée de céleri et dés de Gruyère AOP Suisse**

Afbeelding met voedsel, bord, Keuken, Snack

Automatisch gegenereerde beschrijving

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 25 minutes

Ingrédients pour 4 personnes :

* 16 grosses noix de Saint Jacques
* 1 petite boule de céleri-rave
* 50 g de noisettes décortiquées non salées
* 50 g de beurre
* 3 c. à soupe de crème liquide
* 6 c. à soupe d’huile d’olive
* 1 brin de thym citron
* Sel, poivre
* 50 g de Gruyère AOP suisse

Préparation :

Épluchez le céleri. Coupez-les 2/3 en morceaux et détaillez le reste en dés d’environ 5 mm de côté. Plongez les gros morceaux dans une casserole d’eau bouillante salée et laissez frémir environ 20 min, jusqu’à ce que la chair soit tendre. Égouttez.

Mixez le céleri cuit avec le beurre et la crème pour obtenir une purée fine. Salez, poivrez, et réservez au chaud.

Faites griller les noisettes à sec dans une poêle, puis laissez-les refroidir et concassez- les grossièrement au couteau.

Faites chauffer une casserole contenant 1 cuillère à soupe d’huile et les dés de céleri avec le thym. Laissez rôtir doucement.

Dans le même temps, épongez les Saint Jacques. À l’aide d’un pinceau, badigeonnez- les légèrement d’huile sur les deux faces. Poêlez-les dans une poêle antiadhésive bien chaude, 1 min par face. Salez, poivrez.

Répartissez la purée de céleri et les dés de céleri, ainsi que les dés de Gruyère AOP suisse, puis parsemez de noisettes. Servez aussitôt.