

Noix de Saint-Jacques au Curry et aux Carottes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 35 minutes

Ingrédients:

- NOIX DE SAINT-JACQUES	24
- CAROTTE(S)	4
- CREME FRAICHE	25 cl
- BEURRE DE CUISSON	
- SEL	
- POIVRE	
- CURRY	1 c à café
- AIL EN POWDRE	un peu
- PERSIL	

Recette:

- Nettoyez et râpez les carottes.
- Faites revenir les noix de Saint-Jacques dans le beurre chaud. Ajoutez un peu d'ail, salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Ajoutez les carottes dans la poêle, arrosez immédiatement avec la crème. Ajoutez le curry, salez et poivrez. Laissez mijoter sur feu très doux pendant 5 à 7 minutes.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Remettez les noix dans la sauce pendant 30 secondes.
- Répartissez les Saint-Jacques dans des cassolettes allant au four. Couvrez et enfournez pendant 8 à 10 minutes.
- Saupoudrez d'un peu de persil et servez sans attendre.

