

Noix de Saint-Jacques aux Curry et aux Carottes Ecrasée de Pommes de Terre au Beurre

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 35 minutes

Ingrédients:

- NOIX DE SAINT-JACQUES	16
- CAROTTE(S)	3
- CREME FRAICHE	20 cl
- BEURRE DE CUISSON	
- POMME(S) DE TERRE	2 ou 3
- LAIT	un peu
- NOIX DE MUSCADE	
- CURRY	1 c à café
- AIL EN POUDRE	un peu
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Nettoyez et râpez les carottes.
- Perlez et coupez les pommes de terre en dés.
- Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau salée pendant 20 bonnes minutes. Egouttez-les.
- 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.
- Ecrasez les pommes de terre avec un peu de beurre à la fourchette ; salez, poivrez et ajoutez un peu de muscade et si nécessaire un peu de lait.
- Saupoudrez d'un peu de persil et servez sans attendre accompagné de la purée de pommes de terre.