

Brochettes de Saint-Jacques, céleri et pain d'épices

Pour 4 personnes

- 12 noix de St-Jacques*
- 4 tranches de pain d'épices*
- 1 boule de céleri de 300 g environ*
- 1 pomme reinette*
- 50 g de beurre salé*
- 8 feuilles de laurier*
- 12 petits oignons blancs*
- 2 c. à soupe d'huile d'olive*
- fleur de sel*
- poivre du moulin*



Faites dessécher au four (150 °C) pendant 1 h, 2 tranches de pain d'épices. Puis mixez-les afin d'obtenir une chapelure

Épluchez le céleri et la pomme puis coupez-les en cubes. Épluchez les oignons

Découpez en dés les 2 autres tranches de pain d'épices.

Lavez, nettoyez les St-Jacques et faites-les mariner 30 min dans 1 c. à soupe d'huile d'olive.

Dans une sauteuse, faites fondre le beurre avec 1 c. à soupe d'huile d'olive, ajoutez le céleri et les petits oignons, remuez, salez, poivrez, couvrez et faites cuire 10 min.

*Ajoutez les cubes de pommes, laissez cuire 5 min.
Terminez en ajoutant les dés de pain d'épices et
continuez la cuisson toujours à feu doux 10 min
Allumez le four (th. 7-210 °C)*

*Roulez chaque noix de St-Jacques dans la
chapelure de pain d'épices puis, en intercalant
une feuille de laurier entre 2 St-Jacques, enfîlez 3
noix sur 4 brochettes.*

*Astuce : au moment de servir, faites cuire les
brochettes au four 10 min et servez-les aussitôt
avec les légumes.*

*Vin conseillé : un Chablis (vin blanc sec). (À
consommer avec modération, l'abus d'alcool est
dangereux pour la santé).*