

Saint-Jacques à la macédoine de légumes

Ingédients pour 6 personnes :

200 g de carottes
 200 g de navets
 200 g de pommes de terre
 200 g de courgettes
 200 g de haricots verts
 20 cl de crème fraîche
 18 noix de Saint-Jacques
 2 c à s de beurre
 2 c à s de jus de citron
 2 c à s de ciboulette ciselée
 1 c à c de baies roses concassées
 sel, fleur de sel, poivre



Préparation

Epluchez les carottes, les navets et les pommes de terre. Nettoyez les courgettes et les haricots verts. Coupez tous les légumes en petits dés et faites-les cuire al dente à la vapeur. Faites chauffer la crème, avec du sel et du poivre.

Faites cuire les noix de Saint-Jacques dans le beurre bien chaud, 1 mn de chaque côté. Répartissez la macédoine de légumes sur les assiettes, déposez les noix de Saint-Jacques par-dessus, saupoudrez de fleur de sel et poivrez. Fouettez la crème chaude en y incorporant le jus de citron, nappez-en les assiettes, parsemez de ciboulette et de baies roses et servez aussitôt.

Accompagné de pain grillé, c'est délicieux.