

## Noix de saint jacques truffés à la crème de cèleri

Pour 6 personnes

12 noix de St Jacques

1 Truffe

½ cèleri bosse

30cl de crème fraîche

5g de poudre de cardamome

100g de beurre

Sel – poivre

Nettoyer les noix. Les placer dans un papier absorbant.

Couper la truffe en très fines tranches.

Couper la St Jacques par le milieu mais pas complètement et glisser une lamelle de truffe.

Placer au frais sous film.

Peler le cèleri et mettre à cuire dans l'eau salée en petits morceaux.

Lorsque le cèleri est cuit, le mixer avec la crème et assaisonner avec la cardamome.

Faire cuire les St Jacques avec un peu de beurre 2 mn de chaque cotés.

Saler et poivrer.

Mettre une cuillère de crème de cèleri et l'étaler en virgule.

Mettre deux noix et une lamelle de truffe sur chaque noix.

Ajouter une petite branche de persil ou coriandre pour la décoration.