# NOIX DE SAINT JACQUES ET SA PURÉE DE CÉLERI AU CERFEUIL

**Dimanche 22 Janvier 2017**

Toujours aussi friande de Saint Jacques !

**Noix de saint Jacques et sa purée de céleri au cerfeuil pour 2 personnes et 4pp-3 sp par part**

-240 g de noix de Saint Jacques *

-400 g de purée de céleri surgelée*

-20 g de beurre à 41 %

-1 cuillerée à soupe de lait écrémé en poudre *

-1 cuillerée à café de cerfeuil ciselé *

-1 pointe de muscade

-sel poivre

Préparer la purée selon la notice et rajouter 1 c à s de lait écrémé en poudre .Assaisonner : sel poivre muscade

Faire revenir les noix de saint Jacques dans une poêle avec le beurre : 2 minutes de chaque côté. Assaisonner.

Servir la purée moulée dans un emporte-pièce et les noix autour

Saupoudrer de cerfeuil

Je ne m’ennuie plus à peler le céleri –rave. En surgelé, nature, c’est un gain de temps

Pour le repas : concombre à la crème (1pp- 2 sp) – noix de Saint Jacques et sa purée de céleri au cerfeuil (4pp- 3 sp) – 1 yaourt 0 % (1pp- 2 sp)-1 part de tarte Florian pomme noisette (4pp- 3 sp) .Total : 10pp- 10 sp

Très bon dimanche