



CHAMPAGNE TRADITION BRUT - CHAMPAGNE BONNAIRE

APERITIF

VERRINE - NOIX DE ST-JACQUES ET CAROTTES

UNE
GEEKETTE
EN
CUISINE



Ingrédients pour 4 personnes :

12 noix de St Jacques décortiquées
40 g de raisins secs
3 carottes
2 cuillères à soupe d'huile de noisette
4 cuillères à soupe de noisettes concassées

Pour la sauce

jus d'une orange
1 cuillère à soupe de sauce de soja
1 cuillère à café de miel
30 g de beurre

Préparation :

1. Faites tremper les raisins secs dans un bol d'eau tiède.
2. Pelez et coupez les carottes en deux. Déposez-les dans une casserole, recouvrez-les d'eau et laissez cuire **15 minutes**.
3. Dans une autre casserole, préparez la sauce en mélangeant le jus d'une orange, la sauce soja et le miel. Assaisonnez et portez à ébullition pendant **5 minutes**. Retirez du feu et ajoutez le beurre. Laissez-le fondre et fouettez le tout.
4. Râpez les carottes dans un saladier, ajoutez les raisins et la sauce. Mélangez le tout avant de servir dans les verrines.
5. Rincez les noix de Saint-Jacques et déposez-les sur du papier absorbant. Les faire dorer à la poêle avec l'huile de noisette pendant **3 minutes** de chaque côté.
6. Hors cuisson, saupoudrez de noisettes concassées.
7. Dressez les noix de Saint-Jacques en brochettes dans la verrine – autour de 3 par verrine en fonction de leur taille - et la sauce au fond.

Astuce : auparavant, entreposez vos verrines vides au frigo pour qu'elles gardent toute la fraîcheur de la carotte !