

**Velouté de céleri aux Saint-Jacques**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/12/veloute-de-celeri-aux-saint-jacques-p1140504-r.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands  
  
- 515 g de chair de** [**céleri-rave**](https://recettes.de/celeri-rave) **(1)**  
**- 500 g de** [**lait**](https://recettes.de/lait)  
**- 500 g d'eau**  
**-** [**curry**](https://recettes.de/curry) **en poudre**  
**-** [**noix de muscade**](https://recettes.de/noix-de-muscade)  
**- 18 noix de** [**coquilles St Jacques**](https://recettes.de/coquilles-saint-jacques) **(2)**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- Fleur se sel  
- huile d'olive**

.  
Peler et couper le céleri en dés.  
Les déposer dans une casserole avec le lait et l'eau.  
Saler et porter à ébullition.  
Faire cuire à frémissement et à découvert pendant 20 minutes.  
Ajouter le curry et mixer finement.  
Rectifier l'assaisonnement et rajouter éventuellement une pincée de noix de muscade râpée.  
Juste avant le service, saisir les noix de St jacques 1 minute sur chaque face dans une cuillerée d'huile chaude.  
Assaisonner de fleur de sel et de poivre.  
Verser le velouté bien chaud dans des assiettes creuses,  
disposer les noix de St Jacques et décorer de feuilles de céleri **(3)**.  
Servir immédiatement.