

Carpaccio de St Jacques aux truffes

Ingrédients pour 4 personnes

12 noix de St Jacques bien fraîches
2 Tuber melanosporum fraîches d'environ 30 gr chacune
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de fleur de sel
Poivre noir du moulin



Tuber melanosporum (Photo P Monteil)

Préparation

Laver sous l'eau froide les noix de St-Jacques et les sécher.

Les découper ensuite en fines rondelles. Réserver.

Peler les truffes et les découper également en très fines rondelles. Les chutes seront coupées en petits bâtonnets.

Disposer les rondelles de noix St-Jacques et de truffes sur deux assiettes différentes.

A l'aide d'un pinceau de cuisine, badigeonner d'huile d'olive chaque face des rondelles de noix St-Jacques et de truffes.

Présentation :

Disposer sur chaque assiette un cercle de rondelles en les faisant se chevaucher et en alternant entre rondelle de noix de St-Jacques et rondelle de truffe.

Saupoudrer d'une pincée de fleur de sel chaque rondelle de truffe et de quelques petits bâtonnets de truffe chaque rondelle de noix de St-Jacques. Placer 30mn au réfrigérateur sous film alimentaire avant de servir.