

Entrées froides aux produits de la mer

Carpaccio de saint-jacques marinées à la truffe et copeaux de parmesan


45 min 45 min
TEMPS TOTAL PRÉPARATION
0
CUISSON
0
REPOS
357
CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour le
carpaccio**

400 g **Noix de Saint-Jacques**

40 g **Parmesan**

30 g **Truffe**

60 g **Frisée(s)**

1 **Fleur de sel**
**Ingrédients pour la
mayonnaise**

20 cl **Huile de tournesol**

1 unité(s) entière(s)

Jaune(s) d'oeuf

2 c. à soupe **Moutarde**

1 c. à café **Huile de truffe**

1 **Sel**

1 **Poivre**
Étape 1

Réalisation de la mayonnaise

- 1 Verser le jaune d'œuf dans un saladier et ajouter la moutarde.
- 2 Mélanger au fouet. Lorsque le mélange est homogène, verser l'huile de tournesol en filet tout en fouettant, en la laissant couler sur la paroi du saladier.
- 3 Lorsque la mayonnaise est prise, ajouter l'huile de truffe.
- 4 Détendre la mayonnaise en lui incorporant un peu d'eau froide tout en mélangeant pour obtenir une sauce liquide mais nappante.
- 5 Rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre, puis réserver au frais.

Étape 2

Taillage de la truffe

- 1 Prendre la truffe et l'éplucher pour enlever l'écorce avec un couteau d'office.
- 2 Réserver les parures de côté.
- 3 Tailler la truffe très finement à l'aide de la mandoline, en

tranches d'environ 1 mm.

- 4 Retailer ces tranches avec un petit emporte-pièces rond afin d'obtenir 5 disques par convive.
- 5 Les réserver sur une assiette au frais recouverte d'un papier absorbant légèrement humidifié.
- 6 Réunir toutes les parures sur une planche à découper. Les hacher très finement à l'aide du couteau éminceur.
- 7 Ajouter cette truffe hachée dans la sauce réalisée au début. Mélanger, recouvrir d'un film alimentaire et réserver au réfrigérateur.

Étape 3

Préparation des éléments de finition

- 1 Avec la paire de ciseaux, prélever les sommités du cœur de la frisée, c'est à dire les parties jaunes.
- 2 Les laver et les passer à l'essoreuse ou bien les éponger avec du papier absorbant.
- 3 Réserver dans un petit saladier au réfrigérateur.
- 4 Tailler des copeaux de parmesan avec l'économe, les réserver également dans un petit saladier au réfrigérateur.

Étape 4

Taillage des Saint-Jacques

- 1 Prendre les noix de saint-Jacques et s'assurer qu'il ne reste plus de sable dessus.
- 2 Avec le couteau d'office, retirer le pied, c'est à dire la partie dure attachée sur un des côtés de la noix.
- 3 Couper les noix en tranches de 3 mm d'épaisseur à l'aide d'un couteau éminceur.
- 4 Disposer les tranches de noix de Saint-Jacques sur assiette en les faisant se chevaucher légèrement.

Étape 5

Dressage

- 1 Récupérer la sauce, la mélanger à nouveau.
- 2 Napper les carpaccio de Saint-Jacques de sauce, sans exagérer.
- 3 Ajouter dessus les sommités de frisées et les copeaux de parmesan.
- 4 Décorer avec les disques de truffes, parsemer d'un peu de fleur de sel.