Michel Reuteneauer

Entrées froides aux produits de la mer

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

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

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

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**

tranches d'environ 1 mm.

4. Retailler 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.