Entrées chaudes aux produits de la mer

Saint-jacques escalopées à l'huile de truffe

10 min	8 min	2 min	0	207
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 2 personnes

- 10 **Noix de Saint-Jacques**
- 10 g **Beurre**
- 2 pincée(s) **Sel**
- 2 pincée(s) **Poivre**
- 2 trait **Huile de truffe**

Étape 1

Préparation des noix de St-Jacques

1. Rincer les noix de St-Jacques sous un filet d'eau froide.
2. Les sécher entre deux feuilles de papier absorbant.
3. Les escaloper délicatement en tranches d'environ 5 mm dans l'épaisseur (soit 3 à 4 par noix).

Étape 2

Cuisson des noix de St Jacques

1. Faire chauffer une poêle antiadhésive pendant 30 secondes sur feu moyen.
2. Hors du feu, ajouter le beurre et dès qu'il est fondu, ajouter les noix de St-Jacques escalopées. Après 20 secondes de cuisson, les retourner à l'aide de deux fourchettes et attendre de nouveaux 20 secondes.
3. Avec cette technique de cuisson, les noix de St-Jacques sont chaudes mais ne risquent pas de trop cuire et de devenir élastiques.

Étape 3

Dressage

Repartir harmonieusement les noix de St-Jacques sur

1. deux assiettes chaudes.
2. Les saupoudrer de fleur de sel et d'un peu de poivre blanc.
3. Ajouter un trait d'huile de truffe.
4. Servir sans attendre.