



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.