

## *Carpaccio de Saint-Jacques aux Truffes*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 20 minutes**

### **Ingrédients:**

- NOIX DE SAINT-JACQUES	8
- TRUFFE(S)	1 noire du ventoux
- CITRON(S) VERT(S)	1
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- HUILE D'OLIVE DE TRUFFE	2x ½ c à café
- ASSORTIMENT DE SALADES	
- VINAIGRETTE	maison
- BAIES DE POIVRE ROSE	qq. (en option)
- FLEUR DE SEL	
- POIVRE	



### **Recette:**

- Décongelez légèrement (mais pas entièrement) les Saint-Jacques puis coupez en fines tranches à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Déposez les tranches en cercle sur deux assiettes.
- Frottez la truffe et coupez-la en fines tranches également (avec une trancheuse de truffes ou au couteau).
- Déposez les tranches de truffe sur les Saint-Jacques.
- Pressez le citron vert et répartissez le jus sur les carpaccios. Ajoutez ensuite l'huile d'olive et poivrez. Réservez au frais.
- Au moment de servir, agrémentez de salade avec un peu de vinaigrette, la ½ c à café d'huile de truffe sur le carpaccio, en option quelques graines de baies de poivre rose concassées et un peu de fleur de sel.

### **Remarque:**

Accompagnez de pain.