

Saint-Jacques aux Lardons Croquants et Mousse de Brocoli

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|---------------------------|-------------|
| - NOIX DE SAINT-JACQUES | 16 |
| - LARDONS | 100g fumés |
| - BROCOLI(S) | 500g |
| - HUILE D'OLIVE DE TRUFFE | 1 c à soupe |
| - AIL EN POUDRE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Dégelez les noix de Saint-Jacques si nécessaire.
- Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, faites cuire le brocoli détaillé en petits bouquets jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Egouttez et écrasez à la fourchette. Terminez au mixeur plongeur afin d'obtenir une mousse. Salez, poivrez et ajoutez l'huile de truffe. Réservez.
- D'un autre côté, faites rissoler vos lardons coupés finement. Réservez.
- Enfin, faites revenir vos Saint-Jacques dans une poêle bien chaude, 1 minute de chaque côté (suivant la grosseur). Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail.
- Dressez les assiettes en répartissant un peu de mousse de brocoli surmontée de 4 noix par personne et de quelques lardons grillés.

