



Par la Comédie des Mets



## INGRÉDIENTS - 4 personnes

- Noix de st jacques bien fraîches: 12
- Truffe: 1
- Huile d'olive: 2 c à soupe
- Sel de guérandes: 1L
- Poivre noir du Moulin



## PRÉPARATION

1. Ebarber les coquilles St Jacques bien vivantes et séparer les noix du corail.
2. Laver sous l'eau froide les noix de coquilles St Jacques et les sécher dans du papier absorbant.
3. Les découper en fines rondelles. Réserver
4. Disposer les rondelles de noix de St Jacques sur une assiette.
5. Badigeonner d'huile d'olive les rondelles de St Jacques, saupoudrer de sel de Guérande et de poivre du moulin.
6. Râper des rondelles de Truffe sur les St Jacques avec une rape à truffe.
7. Placer les assiettes au réfrigérateur pendant 30 min avant de servir.