



Par la Comédie des Mets



## INGRÉDIENTS - 4 personnes

- Noix de St jacques: 8
- Topinambour: 1
- Rutabaga: 1
- Panais: 1
- Salsifis: 1
- Navet boule d'or: 1
- Bouillon de volaille: 1 dl
- Jus de truffe: 1dl
- Beurre: 50g
- Quelques pluches de Cerfeuil



## PRÉPARATION

1. Eplucher les légumes et détaillez-les en morceaux égaux.
2. Faites les revenir à cru dans un peu d'huile d'olive.
3. Vérifiez la cuisson au couteau.
4. Poêlez les Saint jacques assaisonnés dans une poêle avec un peu d'huile d'olive bien chaude.
5. Faites bouillir 1 dl de bouillon avec 1 dl de jus de truffes.
6. Incorporez 50 g de beurre et émulsionnez au mixeur pour obtenir une sauce mousseuse.
7. Dressez les légumes au fond de l'assiette, ensuite les Saint jacques et ajoutez l'émulsion de truffe.
8. Ajoutez quelques pluches de cerfeuil pour décorer.