

Saint-jacques confites aux truffes (Prép 20 min cuisson : 15 min)

Pour 4 personnes : 12 noix de Saint-jacques, 20 gr de truffe, 5 cl de jus de truffe, ½ boule de céleri-rave, 50 gr de parmesan, 50 gr de brisures de noix, 1 bol de mayonnaise, 1 filet d'huile d'olive.

Epluchez, lavez et taillez le céleri-rave en petits dés. Faites-les suer à l'huile d'olive pendant 10 min. Déglacez avec 2 cl de jus de truffe et les brisures de noix. Allongez la mayonnaise avec le jus de truffe restant. Taillez la truffe en très fines rondelles. Incisez les noix de Saint-jacques et glissez 1 rondelle de truffe à l'intérieur. Au dernier moment, poêlez rapidement les Saint-jacques. Servez avec le céleri, la sauce et quelques copeaux de parmesan.