



## Carpaccio de Saint-Jacques, huile de truffe et parmesan

Niveau de difficulté : moyen

Temps de préparation : 30 minutes

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

- 300 g de noix de Saint-Jacques MSC Escal
- 30 cl d'huile d'olive de qualité extra vierge
- 2 jus de citron jaune non traité
- 2 cuillère à soupe d'huile de truffe noir
- Parmesan en bloc
- Sel, poivre

1. Rincer les Saint-Jacques sous l'eau froide et les laisser décongeler pendant une heure à température ambiante. Essuyer les Saint-Jacques sans oublier d'enlever le nerf. Les couper dans l'épaisseur afin d'obtenir de jolies tranches rondes et bien fines. Les déposer immédiatement et joliment sur votre assiette. Dresser le carpaccio selon votre goût et la forme de l'assiette.
2. Mélanger l'huile d'olive, le jus de citron et l'huile de truffe. Faire des copeaux de parmesan à l'aide d'un économe. Au moment de servir, saler et poivrer délicatement. Puis à l'aide d'un pinceau, badigeonner le carpaccio avec la marinade. Enfin, déposer soigneusement les copeaux de parmesan. Servir frais, accompagné de quelques feuilles de roquette.

*Cette recette se réalise avec des Noix de Saint-Jacques MSC, crues et sans corail, disponibles au rayon surgelés.*