



Millefeuilles truffes et noix de Saint-Jacques aux chips de panais
Une recette de Poire & Cactus pour la Maison Godard

Temps de préparation 45 min

Temps de cuisson total 30 min

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 40 g de truffes Maison Godard
- 24 noix de Saint-Jacques (6 par personnes)
- 1 panais
- 100g de camembert
- 100ml de crème liquide
- Quelques feuilles de coriandre fraîches
- Huile de tournesol
- Sel
- Moulin à poivre

1. Eplucher et couper en très fines rondelles le panais. Plonger les rondelles 4 par 4 quelques minutes dans une huile bien chaude. Les sortir à l'aide d'un écumoire. Saler les chips et réserver.
2. Faire fondre dans un poêle une noisette de beurre et y snacker les noix de Saint-Jacques quelques minutes de chaque côté.
3. Sauce fromagère
4. Dans une petite casserole faire chauffer à feu doux la crème liquide ajouter le camembert, sans la croûte, coupé en dés et continuer de cuire jusqu'à obtention d'un mélange onctueux.

5. Ajouter quelques morceaux de truffe très finement râpés en toute fin de cuisson. Une pincée de sel et un tour de moulin à poivre. Mélanger.
6. Ajouter hors du feu la coriandre ciselée et mélanger.

Montage et dressage

1. Découper de fines lamelles de truffe Godard et procéder au montage des milles feuilles. Commencer par déposer dans une assiette une chips de panais, une noix de Saint-Jacques et une lamelle de truffe Godard. Renouveler une fois avec de nouveau une chips de panais, une noix de Saint-Jacques et enfin terminé avec une lamelle de truffe.
2. Réaliser 3 milles feuilles par assiette.
3. Ajouter la sauce fromagère dans le fond de l'assiette et un tour de moulin à poivre avant de servir.

© Poire & Cactus pour le foie gras Godard