



FICHE TECHNIQUE

Coquille de Noix de St Jacques de nos Côtes naturelles cuites au four Espuma de Topinambour à la Truffe fraîche de Meuse

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

- Coquilles entières 12 Pièces
- Beurre 50 grs
- Truffe fraîche 1 Pièce (30 à 40 grs)
- Fleur de Sel PM
- Topinambour 125 grs
- Crème 70 grs (Cuisson des Topinambours)
- Agar-Agar 1 gr
- Féculé de Pommes de Terre 2 grs
- Huile de Truffe Noire PM
- Sel / Poivre du Moulin PM

PROGRESSION :

- **Les St Jacques** : Ouvrir les coquilles puis détacher les barbes, le nerf de la noix. Rincer ensuite les noix abondamment à l'eau claire. Réserver les coquilles.
- **La Truffe** : Brosser, rincer. Tailler une julienne de truffe.
- **L'Espuma** : Eplucher les topinambours, rincer, tailler grossièrement et les cuire avec la crème. Mixer l'ensemble, ajouter l'agar-agar et la féculé de pommes de terre. Assaisonner. Remplir le siphon et gazer 2 fois. Maintenir au bain-marie.
- **Dressage** : Disposer sur les coquilles St Jacques, le beurre. Cuire au four 4 à 5 minutes. Parsemer de fleur de sel et d'huile de truffe. Ajouter l'espuma de topinambour dans les coquilles et la julienne de truffe fraîche.

Bon Appétit !!