

ROSACE DE NOIX DE SAINT-JACQUES TRUFFÉES **(Recette inspirée par Jacky FRÉON du Lutétia)**

Ingrédients pour 4 personnes :

16 noix de Saint-Jacques
50 g de truffe noire
QS d'huile de pépins de raisin parfumée à la truffe noire
QS de vinaigre balsamique
QS de fleur de sel et de poivre du moulin
100 g de mâche

Couper les noix de Saint-Jacques en fines lamelles. Les réserver au frais dans un récipient bien hermétique. Ensuite, passer la truffe noire au rasoir à truffes et recueillir les lamelles obtenues, en principe autant que celle de Saint-Jacques. Sur chacune des 4 assiettes, répartir uniformément et circulairement les lamelles de Saint-Jacques alternativement avec celles de truffe. Filmer chaque assiette et les réserver au frais pendant 1 heure pour que la truffe communique son parfum aux lamelles de noix de Saint-Jacques.

Préparer une vinaigrette avec l'huile de pépins de raisin parfumée à la truffe noire et le vinaigre balsamique. Réserver en attente.

Nettoyer les feuilles de mâche et les mettre en attente dans un saladier. Filmer.

Juste avant de servir, enlever le papier film de chacune des 4 assiettes et pulvériser les lamelles avec l'huile de pépins de raisin parfumée à la truffe noire. Saler et poivrer à votre convenance.

Verser la vinaigrette sur les pétales de mache et bien mélanger le tout. Répartir les pétales de mâche assaisonnées au centre des 4 assiettes et servir sans attendre.