



CARPACCIO DE SAINT JACQUES, ÉPINARDS ET TRUFFES NOIRES

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 12 belles noix de Saint-Jacques
- 400g de pousses d'épinards
- 1 belle truffe de 50g environ
- Vinaigre balsamique vieilli
- Huile de truffe
- Sel/Poivre
- 1 citron jaune
- Huile d'olive extra vierge

PRÉPARATION DES SAINT-JACQUES :

- Bien les rincer à l'eau claire pour éliminer le sable
- Trancher les noix en 3 sur l'épaisseur
- Les disposer dans une assiette, zester la moitié du citron, arroser d'un trait d'huile d'olive et réserver au frais.

PRÉPARATION DES ÉPINARDS :

- Équeuter les épinards, les laver à l'eau claire et bien les sécher dans un linge
- Ciseler les épinards finement et les réserver au frais dans un cul de poule.

PRÉPARATION DES TRUFFES :

- Éplucher les truffes et conserver les pelures
- Passer les diamants à la mandoline puis à l'emporte-pièce afin d'obtenir des ronds de truffe bien net
- Hacher les parures et les pelures de truffes et les additionner aux épinards ciselés.



RECETTE DU CHEF
JULIEN RAZEMON



PRÉPARATION DES TRUFFES :

- Éplucher les truffes et conserver les pelures
- Passer les diamants à la mandoline et ensuite à l'emporte-pièce afin d'obtenir des ronds de truffe bien net
- Hacher les parures et les pelures de truffes et les additionner aux épinards ciselés.

DRESSAGE :

- Dans une assiette plate, disposer les épinards assaisonner avec l'huile de truffe et un trait de vinaigre
- Mettre en alternance les truffes et les noix de coquille Saint-Jacques, arroser d'un filet d'huile d'olive, de fleur de sel et de zeste de citron jaune.

Les tables du gers



La Maison Despouès
911 route de Montadet
32220 Puylausic
Tél. : 05 42 54 15 761