

« Noix de Saint-Jacques poêlées, purée d'Agria aux algues
et Truffe Noire »

D. BARSSO Chef du restaurant PASCO

Pour 2 personnes

Préparation : 45 minutes

Cuisson : 30 minutes

10 noix de Saint-Jacques

400 g de pommes de terre Agria

100 g de laitue des mers

20 g de truffe noire melanosporum

1 pincée de sel de Guérande

1 poivre du moulin

1 huile d'olive

125 g de beurre

25 cl de lait demi-écrémé



Confectionner la purée : Eplucher et découper grossièrement les pommes de terre pour les mettre à cuire dans une eau froide salée. Laisser cuire pendant 20 minutes.

Blanchir la laitue de mer dans une eau bouillante non salée pendant 1 minute et plonger- les aussitôt dans une eau glacée. Mettre le lait et le beurre à chauffer, puis incorporer la préparation aux pommes de terre cuites et passer l'ensemble au moulin à légumes.

Ajouter les algues, que vous aurez taillées en petits morceaux auparavant, dans la purée. Assaisonner avec précaution.

Préparer les Saint-Jacques : Poêler les Noix de Saint-Jacques. Disposer les dans une assiette avec un cercle de purée aux algues.

Finition et présentation : Couper la truffe en fines lamelles avec une râpe à truffe. Réserver en pour la décoration, et passer les brisures dans un mortier avec un peu d'huile d'olive pour obtenir une huile très savoureuse. Nappez les noix de Saint-Jacques du mélange obtenu.

Conseil Vins : Vin Blanc sec

A DEGUSTER : 74, Bd de la Tour- Maubourg 75007 PARIS - 01 44 18 33 26 - <http://www.restaurantpasco.com>