

## LA GRANGE – LE BEAUSSET

# NOIX DE SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SAINT-GEORGES, AUX TRUFFES DU HAUT-VAR



Nombre de personnes : 1

Difficulté : Aucune

Coût : 12€

Temps de préparation : 15min

## Ingrédients :

---

- 5 noix de Saint-Jacques fraîches sans corail si possible baie de Saint-Georges
- 10gr de truffes émincées
- 10cl de crème fraîche
- 5cl de fumet de poisson

## Réalisation :

---

- poêler les noix de Saint-Jacques au beurre aller-retour, assaisonner sel et poivre selon le gout
- retirer les noix de Saint-Jacques et faire réduire la sauce crème et truffe en même temps

## Dressage :

---

- dressé sur assiette chaude les noix et l'assaisonnement
- décoration tuile au sésame.