

Noix de Saint-Jacques

A. Schmaus



Préparation de la tarte

Mélanger tous les ingrédients et laisser reposer pendant environ 30 minutes Former des ronds de pâte et faire cuire à l'air chaud à 230 °C pendant 10 minutes.

Préparation de la crème de jaune d'oeuf

Mélanger les jaunes d'oeufs, saler légèrement et mettre sous vide. Ensuite, cuire à la vapeur à 70 °C pendant 45 minutes environ.

Préparation de la crème fraîche

Sortir les noix de Saint-Jacques de leur coquille, puis les couper en fines tranches. Badigeonner la tarte de crème fraîche, déposer les noix de Saint-Jacques dessus et saler légèrement. Répartir la crème de jaune d'oeuf de manière décorative à l'aide d'une poche à douille. Agrémenter la salade d'épinards d'un peu d'huile d'olive et de sel, puis la dresser également sur la tarte. Parsemer de truffe râpée.

Recette pour 4

Ingrédients pour la tarte

250 g de farine
2 cs d'huile végétale
125 ml d'eau
Sel

Ingrédients pour la crème de jaune d'oeuf

4 jaunes d'oeufs
Sel

Ingrédients pour la crème fraîche

150 g de crème fraîche
100 g de la salade d'épinards
10 g truffe noire ou alternative truffe d'été
Sel
Jus de citron
Agrémenter la crème fraîche de sel et de jus de citron



Présentation

Niveau de cuisson pour la tarte

Avec préchauffage

10 minutes | air chaud 230 °C

Niveau de cuisson pour la crème de jaune d'oeuf

Avec préchauffage

45 minutes | vapeur 70 °C