



## Croustillant de Noix de Saint-Jacques aux truffes



### Pour 2 personnes:

- 3 ou 4 noix de saint-jacques fraîches/pers
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 truffe
- 200 g de trompettes de la mort
- 1 petite noix de beurre
- 1 petite échalote ciselée
- 2 feuilles de brick
- 20 cl de bouillon de volaille (un vrai, si possible)
- 1 càc de thé noir aux épices
- 1 càc de roux
- 1 càc de crème fraîche
- sel & poivre du moulin

Eplucher la truffe et la couper en rondelles fines (les parures serviront pour faire de la truffe hachée). Couper les noix de saint jacques en deux et les saisir dans une poêle bien chaude avec un filet d'huile d'olive que sur une seule face (1 minute), saler et poivrer, les réserver sur une assiette. Dans la même poêle sauter les trompettes de la mort (séparées en filaments et nettoyées), une fois l'eau de végétation évaporée, ajouter une noix de beurre avec l'échalote, sel et poivre.

Etaler sur le plan de travail une feuille de brick, poser dessus une noix de saint-jacques face poêlée contre la feuille de brick. Chevaucher avec une lame de truffe et de façon à former une couronne, ajouter le corail puis les trompettes de la mort.

Plier la feuille de brick comme ci-dessus. La retourner. Avec une paire de ciseaux, découper en croix X, réserver. Il est possible de préparer un peu à l'avance les croustillants.

Arroser le croustillant de beurre fondu. Il est prêt à passer dans un four chaud à 200°C, attention la cuisson est très rapide, 4 à 5 mn juste le temps de la coloration de la brick. Voici donc mon espuma de thé noir aux épices (je vous le dis de suite... c'est géant !!!). Dans une casserole chauffer le bouillon de volaille (il est à suivre, dans le prochain post), ajouter une càc de thé noir aux épices puis lier après quelques minutes de cuisson, incorporer la crème fraîche, assaisonner. Passer la sauce au chinois étamine. Verser la sauce dans un siphon, visser une ou deux cartouches de gaz selon la quantité de sauce. Secouer le siphon tête en bas une dizaine de fois, c'est prêt.

Dresser, servir aussitôt. On peut servir l'espuma dans une verrine.