

« Le Carpaccio de coquilles Saint-Jacques aux truffes des Vosges, son tartare, sorbet citron et limoncello »

pour 4 personnes

3Kg de Saint-Jacques (avec coquilles)/4 truffes (tuber uncinatum)/1 citron/huile de noisettes/sel de guérande/sorbet citron/limoncello

Préparer la vinaigrette à base de jus de citron, d'huile de noisettes et de sel de guérande. Nettoyer puis émincer les coquilles Saint-Jacques ainsi que les truffes. Disposer dans l'assiette à votre convenance. Assaisonner.

Pour le tartare, retravailler les « chutes » de Saint-Jacques et de truffes en petits dés. Assaisonner avec la vinaigrette. Servir avec une boule de sorbet citron et du limoncello dans de petits verres.

Servir avec vin blanc sec plutôt minéral.

Recette proposée par :

Charles Vincent
Restaurant Le Chamagnon

236, rue Claude Gellée
88130 Chamagne
Tel: 03.29.38.14.74