



## St Jacques aux truffes et aux poivrons



En mise en bouche, 1 ou 1/2 St Jacques par personne si elles sont grosses, [en entrée compter 3 à 4/pers -en fait tout dépend du menu-] une trentaine de belles feuilles d'épinards blanchies 5 secondes à l'eau bouillante salée et séchées à plat, 1 beau poivron rouge grillé, pelé et détaillé en petits dés [à faire la veille pour gagner du temps] 10cl de fumet ou à défaut de bouillon de volaille, 1 truffe en dés, 10cl de jus de truffe, 1 noix de beurre pour la finition. Assaisonnement.

Huiler avec un sopalin imbibé d'huile d'olive la poêle de cuisson, la faire chauffer fortement et y griller les St Jacques assaisonnées 30s. Les sécher sur du papier absorbant, les envelopper dans les feuilles d'épinards et les disposer dans de mini plats à crème brûlée pour les mise en bouche, ou de taille normale pour une entrée. **Tout ceci peut se préparer en avance, voire la veille.**

Pour le service, réchauffer 5mn les plats au four. Pendant ce temps, réduire le fumet et le jus de truffes, ajouter la noix de beurre pour la brillance puis les dés de poivrons et de truffe. Napper les plats de sauce et servir aussitôt.