

## **« Saint Jacques en coquille lutée truffes noires »**

*Pour 2 personnes*

*6 coquilles Saint Jacques, Truffes noires, Beurre ½ sel, pâte feuilletée, 1 œuf, huile d'olive et poivre du moulin*

- Préparation des Saint Jacques :

Ouvrir les coquilles. Enlever les barbes des noix, les rincer à l'eau froide en faisant attention de bien retirer tout le sable. Les mettre dans un torchon et les garder au frais. Nettoyer soigneusement 4 coquilles et 4 couvercles à l'eau froide à l'aide d'une brosse. Les sécher.

- Montage des coquilles :

Beurrer généreusement à l'aide du beurre ½ sel, les coquilles et les couvercles. Couper les noix en 2 dans le sens de l'épaisseur. Dans les coquilles monter une rosace en intercalant une rondelle de St Jacques et une rondelle de truffes.

Assaisonner. Détailler 4 bandes de pâte feuilletée. Passer de la dorure dessus et fermer les coquilles avec la pâte. Repasser de la dorure.

Mettre au four à 200°C pendant 8 minutes.

**Recette proposée par :**

Philippe LARUELLE  
Le Val Joli  
88230 LE VALTIN

03 29 60 91 37