

SPAGHETTI SAINT JACQUES ET TRUFFE NOIRE

@chefzanoni_simone en live avec @jeanmarc_officiel et @jeffpanacloc

2 personnes.

Ingrédients :

- 200 g de spaghetti.
- 15 coquilles Saint Jacques.
- 80 g de brisures de truffe noire.
- 30 g de beurre.
- Le zeste d'un citron jaune bio ou non traité.
- 2 gousses d'ail.
- De la ciboulette.
- De l'huile d'olive.
- Du sel.
- Du poivre.



Préparation :

- 1/. Ouvrir les coquilles Saint Jacques, récupérer les noix en les séparant du corail puis les rincer dans un grand volume d'eau.
- 2/. Débarrasser les noix de Saint Jacques et les réserver sur un papier absorbant.
- 3/. Tailler sept noix de Saint Jacques en petits dés et débarrasser dans un petit bol.
- 4/. Ciseler de la ciboulette et l'ajouter au dés de noix de Saint Jacques. Ajouter également de l'huile d'olive et des zestes de citron puis mélanger.
Réserver ce tartare ainsi réalisé.
- 5/. Faire bouillir un grand volume d'eau salée (8g de sel / litre d'eau).
- 6/. Dans une petite casserole, faire bouillir un peu d'eau et ajouter le beurre puis créer une émulsion en mixant au mixeur plongeant.
- 7/. Dans une poêle, verser une partie de cette émulsion et ajouter les brisures de truffe noire et un peu de sel.
Chauffer à feu doux.
Ajouter deux gousses d'ail épluchées.
- 8/. Mettre les spaghetti en cuisson dans l'eau salée. Prévoir la moitié du temps de cuisson préconisé.
- 9/. Une fois la moitié du temps de cuisson écoulé, transvaser les spaghetti dans la poêle contenant l'émulsion au beurre et les brisures de truffe et continuer la cuisson.
Ajouter un peu d'eau de cuisson des pâtes.
- 10/. Poursuivre la cuisson des pâtes en ajoutant de temps en temps de l'eau de cuisson.
- 11/. Parallèlement saisir les noix de Saint Jacques entières dans une poêle avec de l'huile d'olive, pendant 1 minute 30 environ.
Débarrasser et réserver.
- 12/. Eteindre le feu de la poêle contenant les spaghetti et laisser baisser la température.
- 13/. Ajouter ensuite le tartare de noix de Saint Jacques dans les spaghetti et mélanger en montant « à la vague ».
- 14/. Ajouter un filet d'huile d'olive et un peu d'eau de cuisson et monter encore « à la vague ».
- 15/. Dresser les spaghetti dans de belles assiettes, dans un cercle, en utilisant une louche et une longue pince.
- 16/. Ajouter les noix de Saint Jacques rôties et le reste de sauce puis quelques tiges de ciboulette et déguster sans attendre.