

Mini poireau et noix de St-Jacques en mimosa à la  
truffe de Philippe Joannes



Quantité

Mini poireau : 10 pièces  
Truffe : 20 gr  
Huile d'olive : 5 cl  
Noix de Saint-Jacques : 10 pièces  
Beurre clarifié : 15 gr  
Bacon crismi : 10 gr

Vinaigrette

Oeuf dur : 1 pièce  
Truffe râpé : 20 gr  
Noisette torréfié : 10 gr  
Vinaigre de xérès : 1 cl  
Huile de noisette : 5 cl  
jus de cuisson du poireau  
Sel et poivre

Poireau papillote

Couper les mini poireaux en tronçons puis les cuire en papillote avec 20 gr de truffe rapé, l'huile d'olive sel et poivre pendant 10 min à 150°C.

Vinaigrette mimosa

Hacher le blanc d'œuf et passer le jaune au tamis les mélanger et incorporer la truffe râpé, le xérès l'huile de noisette du jus de cuisson des poireaux et assaisonner de sel et de poivre.

Montage

Cuire les noix de St-Jacques au beurre clarifié.  
Disposer sur chaque Noix de la vinaigrette mimosa à la truffe.  
Disposer dans l'assiette une noix de st-jacques et un mini poireau et le bacon crismi.  
Ajouter au reste de la vinaigrette les noisettes torréfiées concassées et disposer quelques points autour de l'assiette.