Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Carpaccio de St-Jacques à l'huile de truffe, tempura de persil

Ingrédients

Préparation

Emincer les noix de St Jacques en carpaccio. Les poser dans une assiette en les intercalant avec quelques lamelles de truffe. Passer de l'huile de truffe au pinceau. Poivrer, saupoudrer de fleur de sel.
Mettre l'eau bien froide dans une terrine. Ajouter le jaune d'oeuf en fouettant rapidement à la fourchette, verser la farine tamisée et une pincée de sel, sans cesser de fouetter : la pâte doit être juste liée, mais non travaillée. Tremper le persil dans la pâte à friture, déposer dans l'huile bouillante. Retirer lorsque la pâte devient légèrement dorée et croustillante.
Servir immédiatement la tempura de persil avec le carpaccio.

Notes :