

# DU<sup>de</sup>CHEFS

## Le carpaccio de Saint-Jacques bretonne de FABIEN MENGUS

Préparation : 30 minutes

### Ingrédients :

- > FENOUIL
- > CÉLERI BRANCHE
- > 1 POMME VERTE
- > ENDIVE CARMINE
- > MÂCHE
- > SAINT-JACQUES
- > 1 TRUFFE
- > HUILE D'OLIVE
- > VINAIGRE BALSAMIQUE BLANC
- > SEL
- > POIVRE DU MOULIN

\* \* \* \* \*

### Pour la préparation :

Couper le céleri-branche et le fenouil en brunoise.

Cuire les légumes, taillés en brunoise, à l'anglaise, pendant 1 minute (cuire à l'eau bouillante salée au gros sel. Rafraîchir dans une eau glacée). Réserver.

Couper les  $\frac{3}{4}$  de la pomme verte et 2 à 3 feuilles d'endive carmine en brunoise et ajouter au mélange fenouil et céleri branche.

Garder le quart restant pour le décor et couper en julienne.

Couper la truffe en fines lamelles. Réserver.

Couper les Saint-Jacques en fines lamelles. Assaisonner de sel de Guérande et de poivre.

Réaliser la vinaigrette en mélangeant  $\frac{3}{4}$  d'huile d'olive et  $\frac{1}{4}$  de vinaigre balsamique blanc. Bien mélanger le tout.

Assaisonner les Saint-Jacques de vinaigrette et laisser mariner 5 minutes.

Saler et poivrer les légumes. Ajouter la vinaigrette.

Dresser le tout. Réaliser un socle avec les légumes. Déposer les lamelles de truffe et de Saint-Jacques, la mâche et la pomme verte en julienne.

Déguster.