



## Une recette « Prosper Montagné »

Club Prosper Montagné [www.club-prosper-montagne.fr](http://www.club-prosper-montagne.fr) - e-mail: [info@club-prosper-montagne.fr](mailto:info@club-prosper-montagne.fr)  
Siège Administratif- 45 rue Saint Roch - 75001 Paris . Siège Social: CCI, 3Bd Camille Pelletan - 11000 Carcassonne



Christophe Moisand, Chef de cuisine vous présente sa recette:



### Noix de Saint-Jacques rôtie en coquille, au beurre de truffe blanche.

#### Ingrédients pour 4 personnes

- 6 coquilles Saint-Jacques,
- 120 g de céleri rave,
- 180 g de pommes de terre (samba),
- 120 g de carottes fanes,
- 20 poireaux nouveaux
- 80 g de beurre de truffe blanche
- 60 g d'échalotes
- 4 cl de vin blanc sec
- pm lait de soja

#### Progression de la recette:

Ouvrir les Saint-Jacques en les laissant attachées à la coquille. Bien les nettoyer, les sécher et confectionner avec les bardes, le vin blanc et les échalotes, un fond court.

Cuire les poireaux et les carottes à l'étuvée.

Avec une partie des pommes de terre, confectionner des pommes noisettes et tailler l'autre partie en fine julienne. La blanchir et la frire.

Mettre sur chaque noix de Saint-Jacques un peu de beurre de truffe blanche et cuire à four chaud. Une fois cuite, récupérer le beurre ainsi que le jus de chaque coquille; mélanger avec le fumet réduit un peu de beurre de truffe frais et du lait de soja. Emulsionner.

Répartir tous les légumes dans chaque coquille et saucer en laissant apparente la noix de Saint-Jacques.

Dresser la julienne de pommes de terre bien croustillante sur un couvercle de coquille.

**Bonne dégustation**

**Retrouvez la cuisine de Christophe Moisand** au restaurant Le Céladon- 15 rue Daunou - 75002 Paris  
Tél: 01 47 03 40 42 [www.leceladon.com](http://www.leceladon.com)