



## Mille-feuille de Saint-Jacques, mangue, cresson et truffe

Temps de préparation: 35 minutes

Niveau: compliqué

### *Ingrédients pour 4 personnes:*

200 g de Noix de Saint-Jacques

1 pâte feuilletée

1 truffe

1 mangue

1 échalote

1 citron vert

1/2 botte de cresson

Huile d'olive

Des herbes

Sel, poivre



### *Préparation :*

1. Décongeler les noix de Saint-Jacques selon les conseils de préparation et bien les éponger.
2. Préchauffer le four à 200°C, placer la pâte feuilletée préalablement étalée entre 2 plaques de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Enfourner 20 minutes, laisser refroidir et découper des rectangles.
3. Trancher la truffe en petits dés. Peler les mangues et mettre la chair dans le bol d'un robot, ajouter les dés de truffe, l'échalote, le jus de citron, le cresson et mixer en purée.
4. Cuire les St-Jacques de chaque côté dans une poêle très chaude enduite d'huile d'olive. Les couper en deux, saler et poivrer.
5. Tartiner les rectangles de pâte feuilletée de la préparation mangue-cresson-truffe et disposer 3 rondelles de St-Jacques. Renouveler l'opération. Pour une jolie présentation, décorer les coquilles avec quelques herbes.