

Toasts de Saint-Jacques



Pour 4 personnes

 15 minutes

 15 minutes

Facile

INGRÉDIENTS

16 noix de Saint-Jacques avec corail

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 truffe entière brossée

8 tranches de bacon

8 rondelles de baguette

1 - Faire griller le bacon dans une poêle antiadhésive. Réserver au chaud.

2 - Rincer et éponger les noix de Saint-Jacques avec leur corail.

3 - Faire chauffer l'huile dans une poêle antiadhésive et faire dorer les Saint-Jacques.

4 - Couper la truffe en 16 lamelles et les glisser dans chaque Saint-Jacques entaillée dans l'épaisseur.

5 - Servir chaque noix posée sur une rondelle de pain toasté et surmontée de bacon grillé.

