

CLUB SANDWICH DE SAINT-JACQUES ET TRUFFE

(Recette de Jean-Paul ABADIE, ancien chef de l'Amphitryon de Lorient)**

Ingrédients pour 4 personnes :

150 g de beurre cru

100 g de truffes

1 pain de mie de plus de 20 cm de longueur

20 noix de Saint-Jacques

Cette recette est à préparer au moins 3 jours à l'avance.

Mettre le beurre cru à température ambiante pendant 4 à 5 heures pour le ramollir.

Transformer 30 g de truffe en brisures et les mélanger intimement au beurre mou. En faire une boule, l'envelopper dans du papier film et la placer au réfrigérateur pendant au moins 48 heures.

A l'aide d'une mandoline réglée à 6 mm d'épaisseur, faire 3 tranches de pain de mie dans le sens de la longueur. Les toaster légèrement. Les recouvrir ensuite entièrement d'une fine couche de beurre truffé.

Ensuite, couper les noix de Saint-Jacques en 3 rondelles et les répartir uniformément sur le beurre truffé. Les recouvrir ensuite de fines lamelles de truffe obtenue avec un rasoir à truffe. Recouvrir avec la deuxième tranche de pain de mie, et recommencer une fois les opérations précédentes.

Terminer par la troisième et dernière tranche de pain de mie recouvert ou non de beurre truffé.

Envelopper le tout dans du papier film et réserver l'ensemble au frais pendant au moins 24 heures.

Le jour J, sortir le "Club sandwich" du réfrigérateur une heure avant de le passer au four. Retirer le papier film et mettre dans le four réglé à 180° pendant 5 minutes.

A l'aide d'un couteau bien aiguisé couper le Club sandwich en 4 parts égales et servir immédiatement.