**Tartare de St Jacques à la truffe**



*Ingrédients* : (pour 2 personnes)

- 6 noix de St Jacques (sans corail)  
- 1 citron vert  
- 15 g de truffe fraîche  
- Sel et poivre

*Recette* :

Coupez les noix de St Jacques en petits cubes et déposez-les dans un bol. Arrosez-les de citron vert, salez et poivrez. Laissez mariner pendant 30 mn au réfrigérateur.

Répartissez le tartare de St Jacques dans deux verrines et déposez des lamelles de truffe par-dessus. Servez bien frais.

***http://www.evacuisine.fr/***