



CARPACCIO DE SAINT JACQUES A L'HUILE EPICEE ET AU CITRON VERT



Facilissime
Quelques minutes
Sans cuisson

Prévoir l'huile parfumée au moins 2 heures avant mais la veille si vous voulez

Pour 6 personnes à l'apéritif:

5 noix de coquilles Saint Jacques
1 citron vert
Quelques cristaux de fleur de sel (ou tout autre sel plus original)
2 càs d'huile d'olive
1 échalote émincée
1 càc de garam massala ou de curry de Madras
Pour une entrée, doubler les proportions.

L'huile:

Dans un bol, recouvrir le garam massala et l'échalote émincée finement. Laisser infuser minimum 2 heures.

Le carpaccio:

Laver et sécher soigneusement les noix de Saint Jacques. Avec un couteau fin, faire 4 à 5 lamelles dans chaque noix et les disposer en rosace sur une soucoupe ou une assiette. Recouvrir chaque assiette d'un film alimentaire et les réserver au frigo.

Prélever quelques zestes très fins sur le citron vert. Réserver.
Écraser quelques baies roses entre vos doigts et réserver aussi.

Finition:

Au moment du service, passer un pinceau généreusement trempé dans l'huile épicée sur les lamelles de coquilles Saint Jacques. Presser quelques gouttes de citron, parsemer quelques filaments de zestes et terminer en ajoutant baies roses et grains de sel

Et si c'était bon 🍷🍷
en cuisine et à table ...

