



Mon carpaccio de Saint-Jacques

Recette pour 4 personnes. Préparation : 20 min. Frais : 2 h.

Ingrédients

Noix de Saint-Jacques crues : 8
Langoustines cuites : 8
Huile de pépins de raisin : 4 c. à s.
Clémentine de Corse : 1
Pistaches vertes : 10
Mélange de 5 baies
Crème liquide : 2 c. à s.
Vodka : 2 c. à s.

Matériel

quatre petites assiettes
un couteau
un presse-agrume
un mortier
un mixer



Réalisation > la préparation

1. Laver et essuyer les noix de Saint-Jacques. Ôter et réserver leur corail, bien enlever les éventuels filets de peaux et boyaux noirs.
2. Emincer chaque noix de Saint-Jacques en 4 tranches fines avec un couteau bien aiguisé.
- si la tâche n'est pas aisée, placer les noix de Saint-Jacques à durcir un peu au congélateur afin de trancher des noix bien fermes, si bien sûr elles n'avaient pas été congelées puis décongelées auparavant -
3. Sur chaque petite assiette, verser au centre une cuillère d'huile de pépin de raisin et disposer en rosace 8 rondelles émincées de Saint-Jacques, correspondant à 2 noix de Saint-Jacques.
4. Décortiquer les langoustines, et couper leur chair en petits dés. Placer un peu de cette chair dans les assiettes, au centre des rosaces de Saint-Jacques.
5. Presser le jus de la clémentine, et en verser l'équivalent de deux cuillerées sur chaque tartare de langoustines. Garder quelques éclats de pulpe pour la décoration.
6. Concasser au mortier les pistaches vertes et en saupoudrer un peu sur chaque assiette, puis donner un tour de moulin aux 5 baies. Placer un peu de pulpe de clémentine au sommet.
7. Mixer le corail des Saint-Jacques avec la crème et la vodka, et en décorer le bord des assiettes de petites gouttes.
8. Placer au frais pour au moins 2 heures.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com