

Le Carpaccio de Coquilles Saint-Jacques à la Coriandre fraîche

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 8pcs de belles noix de coquille Saint-Jacques
- 1 pce de piment rouge long
- 1 petit concombre
- 1 citron vert
- 1 petite botte de coriandre fraîche
- Une très bonne huile d'olive extra vierge
- Fleur de sel
- Fleurs de pensée ou bourrache (facultatif)

PRÉPARATION:

Tailler finement les noix de St-Jacques en tranches bien régulières et les dresser en rosaces sur les assiettes. Réserver au frais.

Couper la moitié du concombre en petite brunoise. Ouvrir le piment en deux sur la longueur et retirer toutes les graines et les parties blanches, puis le tailler en petite brunoise.

Râper le zeste du citron vert sur les St-jacques. Parsemer ces dernières de brunoise de concombre et de piment. (Dosez selon votre goût). Garnir de petites feuilles de coriandre entières. Décorer avec quelques pétales de fleur, puis assaisonner de fleur de sel. Terminer avec un généreux filet d'huile d'olive et quelques gouttes de jus de citron vert.

Attention ajouter très peu de jus de citron et le mettre au tout dernier moment! Sinon l'acidité va cuire la Saint-Jacques et vous perdrez tout le moelleux et la fraîcheur de cette dernière!