



## **CARPACCIO DE SAINT JACQUES A LA VINAIGRETTE PASSIONNEE**



**Facilissime**  
**Préparation: 10 mn**  
**Cuisson: sans**

### **Pour 6 personnes:**

Le carpaccio:  
3 belles noix de Saint Jacques

La vinaigrette:  
2 càs d'huile d'olive  
½ càs de vinaigre de Xéres ou de mélasse de grenade  
1 petite échalote émincée  
1 fruit de la passion  
Sel et poivre

Pour la vinaigrette:  
Dans un bol, mélanger tous les éléments dans l'ordre cité, en commençant donc par l'huile d'olive. Terminer par le sel et le poivre en dosant ces derniers à votre convenance.

Pour les Saint Jacques:  
Avec un couteau à lame fine, trancher les noix aussi finement que possible et les poser en les faisant se chevaucher sur une soucoupe.

**Finition:**  
¼ d'heure avant de déguster, verser une càc de vinaigrette sur les "éventails" de Saint Jacques et laisser à température ambiante.

Pour le poisson cru, quelques lamelles de dorade, de cabillaud ou de lotte seront parfaites.