

Carpaccio de Saint-Jacques aux fruits de la passion



Préparation 10 mn

Réfrigération 1 h

Pas de cuisson

Les ingrédients pour 4 personnes

12 grosses noix de Saint-Jacques sans corail

4 fruits de la passion

2 c à s d'huile d'olive

2 citrons verts

Des baies roses

Sel et poivre du moulin

Rincer et éponger soigneusement les noix de Saint-Jacques sur du papier absorbant. Les détailler en rondelles de 3 mn d'épaisseur et les disposer dans un plat creux ou sur les assiettes.

Presser 1 citron vert et verser son jus dans un bol, mélanger avec l'huile d'olive, sel et poivre. Couper les fruits de la passion en 2, retirer la pulpe avec une cuillère et la mettre dans une passoire fine au-dessus du bol pour retirer les graines. Bien appuyer avec une cuillère pour faire couler le jus. Mélanger le tout dans le bol et verser le contenu du bol sur les Saint-Jacques, couvrir d'un film étirable et mettre mariner 1 h au réfrigérateur.

Pour servir, décorer avec des baies roses légèrement écrasées, des zestes du deuxième citron vert et de fines tranches de citron vert.

Vin conseillé : un champagne blanc de blancs

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>