

CETTE RECETTE VOUS EST OFFERTE PAR BAUDOUIN MILLET POUR SUBLIMER VOTRE CHABLIS 1^{ER} CRU.

INGRÉDIENTS

12 NOIX DE SAINT-JACQUES

LE JUS D'1/2 ORANGE

LE JUS D'1 CITRON

1/2 BOTTE DE CIBOULETTE

2 C. À SOUPE D'HUILE DE NOIX

4 C. À SOUPE D'HUILE DE COLZA

MÉLANGE DE BAIES (BAIES ROSES, CORIANDRE, GENIÈVRE, PIMENT)

SEL, POIVRE



PRÉPARATION

PRÉPAREZ D'ABORD LA VINAIGRETTE AU CITRON POUR Y FAIRE MARINER LES NOIX DE SAINT-JACQUES. DANS UN MORTIER OU AU MIXEUR, BROYEZ 1 C. À SOUPE DE BAIES. DANS UN SALADIER, MÉLANGEZ LES JUS, LES BAIES BROYÉES ET LES HUILES. FINISSEZ LA MARINADE EN LA SALANT ET EN LA POIVRANT. EMULSIONNEZ ENFIN LE MÉLANGE AVEC UNE FOURCHETTE OU UN PETIT FOUET (RÉSERVEZ 30 MIN AU FRAIS).

NETTOYEZ LES NOIX DE SAINT-JACQUES, SUR UN PLAN DE TRAVAIL BIEN PROPRE. EMINCEZ-LES EN FINES TRANCHES FAÇON CARPACCIO ET DISPOSEZ-LES DANS DES ASSIETTES INDIVIDUELLES.

IL N'Y A PLUS QU'À VERSER LA MARINADE PRÉALABLEMENT PASSÉE AU CHINOIS (POUR ÉVITER LES MORCEAUX DE BAIES). PARSEMEZ ENSUITE DE QUELQUES PINCÉES DE CIBOULETTE CISELÉE.

VOTRE CARPACCIO DE SAINT-JACQUES EST PRÊT ! VOUS POUVEZ DÉGUSTER TOUT DE SUITE OU RÉSERVEZ UNE HEURE MAXIMUM AU RÉFRIGÉRATEUR.