Carpaccio de Saint-Jacques au citron vert et à l'huile d'olive

10/06/2014 à 16h45

Par Scott Serrato

Temps de préparation : 20 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 12 noix de Saint-Jacques de première fraîcheur
- 2 citrons verts
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée
- Quelques baies de poivre rose
- Vinaigre balsamique
- Fleur de sel et piment d'Espelette

Préparation :

- Rapez le zeste du citron vert. Plongez-le dans une petite casserole d'eau froide portée à ébullition. Égouttez, rafraîchissez et répétez deux fois cette opération;
- Pressez le jus du citron vert;
- Lavez et épongez les noix de Saint-Jacques, puis émincez-les en fines lamelles. Assaisonnez et répartissez le fond de quatre assiettes. Réservez au frais;
- Réunissez dans un bol le jus du citron vert, l'huile d'olive, le zeste blanchi. Mélangez intimement et répartissez cette marinade sur les lamelles de Saint-Jacques;
- Juste avant de servir, ajoutez une pincée de fleur de sel, une pincée de piment d'Espelette la ciboulette, quelques baies roses et quelques gouttes de vinaigre balsamique.