Carpaccio de coquilles Saint-Jacques, lard croquant et mangue à l'huile de noix

26/06/2018 à 12h52

Par Paul Blouet

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 2 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 8 coquilles St Jacques décortiquées
- 2 tranches fines de poitrine fumée
- 1/2 mangue bien mûre
- 4 filets d'huile de noix

Préparation :

- Mettez à cuire les tranches de poitrine fumée dans une poêle, quelques secondes, juste le temps de les dorer. Puis, coupez-les en fines lamelles ;
- Coupez la mangue en fines lamelles, de la même façon que la poitrine fumée ;
- Coupez en fines tranches les noix de St Jacques et disposez-les aussitôt sur l'assiette en forme de rosace ;
- Disposez joliment, en les intercalant, le lard et la mangue entre les tranches de St Jacques ;
- Assaisonnez et ajoutez un filet d'huile de noix et un filet de citron sur chaque assiette.