

Fraîchement pêchés,
délicieusement
cuisinés !

Découvrez toutes nos recettes du poissonnier.

Carpaccio de coquilles Saint-Jacques aux herbes du jardin



Ingrédients pour 4 personnes

12 noix de coquilles Saint-Jacques
Cerfeuil, ciboulette, aneth et persil plat
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 citron vert
Sel fin et poivre
1 piment oiseau
1 cuillère à café de fromage blanc

Préparation

Pour réaliser la marinade, verser dans un récipient 1/2 jus de citron vert, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, du sel fin, le fromage blanc et 1 piment oiseau écrasé. Mélanger le tout et laisser infuser.

Préparer les herbes : les effeuiller, tailler la ciboulette en bâtonnets.

Ajouter quelques gouttes de citron, de l'huile d'olive, du poivre du moulin et émulsionner.

Séparer le corail des noix de Saint-Jacques.

Escaloper finement les noix de coquilles Saint-Jacques, les mettre à mariner.

Dresser les St Jacques marinées sur une assiette en rosace

Ajouter au centre un bouquet d'herbes assaisonné avec une partie de l'émulsion.

Mettre le reste de l'émulsion autour de la rosace de Saint-Jacques.

Servir accompagner de pains de campagne grillés