

La Recette de Geneviève



CARPACCIO DE SAINT-JACQUES

Recette pour 4 personnes :

16 noix de Saint-Jacques surgelées sans corail ; 2 cuillères à soupe d'œufs de saumon sauvage ; 1/2 petit citron ; 2 cuillères à soupe d'huile d'olive ; 6 brins d'aneth ; fleur de sel et poivre.

1. Décongeler les noix au réfrigérateur dans un mélange d'eau 2/3 et lait 1/3.
2. Une fois la décongélation terminée, égoutter les noix, les sécher et éliminer le nerf (partie blanche et dure). Réserver au frais.
3. Rincer l'aneth, le sécher avec du papier absorbant.
4. Préparer le jus de citron, et le mélanger avec l'huile d'olive.
5. Tailler les noix en très fines rondelles avec un couteau bien aiguisé.
6. Disposer ces noix en rosace sur les assiettes (diamètre 18 cm).
7. Poivrer, arroser d'huile citronnée ; parsemer de fleur de sel.
8. Décorer avec l'aneth et les œufs de saumon. Servir frais.

