

Carpaccio St Jacques – Citron vert

Recette par [Chef Christophe](https://www.750g.com/carpaccio-de-st-jacques-r87815.htm?slideshowPage=1#slideshow) <https://www.750g.com/carpaccio-de-st-jacques-r87815.htm?slideshowPage=1#slideshow>

La St Jacques est très bonne crue, à condition de la choisir très fraîche.

Très facile - Budget moyen - 10 min - 30 min

- Ingrédients (4 personnes)
- 12 Saint-Jacques sans corail
- 1 Citron vert
- 1 citron jaune
- 3 cl d'huile d'olive = 3 CS
- ¼ de ciboulette ou persil plat
- Sel
- Poivre blanc - Fleur de sel
- Film alimentaire - Papier absorbant
-

1 . Rincez rapidement les St Jacques sous un filet d'eau si nécessaire, puis séchez-les avec du papier absorbant. Enveloppez-les dans un papier film et stockez-les 30 minutes au congélateur pour les raffermir.

Pendant ce temps, pelez à vif le citron, détachez les suprêmes et coupez-les en petits dès. Ciselez finement la ciboulette. Passez de l'huile d'olive au pinceau sur le fond de 4 grandes assiettes plates, puis salez et poivrez..

Sortez les St Jacques du congélateur, défilmez-les et émincez-les très finement, et rangez au fur et à mesure les tranches dans les assiettes. Mettez sur le carpaccio les dès de citron, râpez le zeste du citron vert, ajoutez la ciboulette, ainsi que la fleur de sel et un trait d'huile d'olive .

Avec fruits passion – 4 personnes

<https://www.750g.com/carpaccio-de-saint-jacques-au-fruit-de-la-passion-r13987.htm>

- sel poivre
- 1 fruit de la passion
- 2 c à soupe d'huile d'olive
- 1 jus de citron
- 500 g de noix de saint jacques sans corail

1) Préparer la marinade : mélanger citron , huile d'olive, sel , poivre et fruit de la passion (couper en deux et récupérer l'intérieur du fruit)

2) Trancher les saint-jacques très finement et disposer sur assiette .

3) Avec un pinceau , badigeonner les saint-jacques avec la marinade (dix minutes maxi avant de déguster).

En coulis. Faites revenir les *corails des Saint-Jacques* quelques minutes à la poêle, salez et poivrez. Mixez-les ensuite avec une pointe de crème liquide et le jus de cuisson des Saint-Jacques. Vous obtenez ainsi un coulis coloré aux saveurs iodées, parfait pour accompagner vos pétoncles. C'est encore meilleur si vous ajoutez un peu de la marinade au fruit de la passion dans ce coulis. Servez le avec des pommes de terre vapeur.