

# Carpaccio de Saint Jacques



4 personnes



10 minutes



Facile

## Ingrédients

- 12 coquilles Saint Jacques
- 3 cl d'huile d'olive
- sel, poivre blanc
- fleur de sel
- ciboulette
- 1 citron vert
- 1 citron jaune

## Préparation

Rincez rapidement les coquilles Saint Jacques sous un filet d'eau 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 dés. 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 coquilles Saint Jacques du congélateur, défilmez-les et émincez-les très finement. Disposez au fur et à mesure les tranches dans les assiettes. Mettez sur le carpaccio les dés de citron, râpez le zeste du citron vert, ajoutez la ciboulette, ainsi que la fleur de sel et un trait d'huile d'olive.