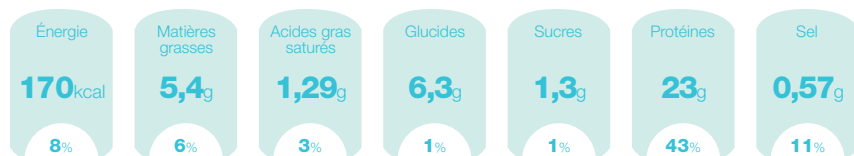




Carpaccio de Saint-Jacques aux fruits de la passion

Phase : d'Attaque, Active, Stabilisation

Par portion | Apports de référence %



Difficulté : ★★★★★

Coût : ★★★★★

Catégorie
Entrée

Prêt en
15 min

Cuisson
00 min

Ingrédients

Pour 1 personne

- 3 noix de Saint-Jacques
- 1 fruit de la passion bien mûr
- Le jus d'½ citron vert
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- 2-3 baies roses
- Quelques brin d'aneth
- 1 pincée de piment d'Espelette
- Poivre et sel

Préparation

1. Coupez les noix de Saint-Jacques en tranches très fines. Disposez-les sur des assiettes plates, en les chevauchant légèrement.
2. Tamisez la chair du fruit de la passion pour éliminer les graines.
3. Préparez la sauce en mélangeant l'huile d'olive, le jus de citron, le jus du fruit de la passion, le piment d'Espelette et les baies roses concassées.
4. Poivrez et salez et badigeonnez le carpaccio de sauce. Parsemez d'aneth.