



### **Carpaccio de St Jacques**

#### **Ingrédients pour 4 personnes :**

- 12 Saint-Jacques fraîches ou surgelées (uniquement la chair blanche)
- 10 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 citron vert
- 1 c. à café de miel liquide

#### **Préparation :**

- Trancher les Saint-Jacques en fines lamelles (si elles sont fraîches les mettre au congélateur 30 min pour les trancher plus facilement).
- Disposer sur une assiette l'équivalent de 3 Saint-Jacques.
- Préparer la vinaigrette en mélangeant l'huile d'olive, le jus du citron et le miel. Saler. Verser 2 c. à soupe de vinaigrette sur chaque assiette.
- Réfrigérer une heure avant de servir.

*N'hésitez pas à nous communiquer vos propres recettes, nous les expérimenterons et les publierons. Envoyez vos recettes à :*