

Carpaccio de saint-jacques aux fruits de la passion



Carpaccio de saint-jacques aux fruits de la passion

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 10 minutes

Pour 4 personnes

Ingédients

12 noix de saint-jacques
4 fruits de la passion
2 cuillères à soupe d'huile
1 petit morceau de piment
1 citron vert
sel
poivre blanc du moulin

Préparation

Essuyez les noix et escalopez-les : détaillez-les en rondelles de 3 mm d'épaisseur et disposez-les dans un plat creux. Pressez le jus du citron vert, versez-le dans un bol, mélangez-le avec l'huile, du sel, du poivre et le piment.

Coupez les fruits de la passion en deux, retirez les graines -juteuses à l'aide d'une petite cuillère, mettez-les dans une passoire au dessus du bol, puis appuyez avec la cuillère de manière à faire couler le jus. Mélangez bien et versez sur les noix.

Laissez mariner les saint-jacques 1 heure au réfrigérateur avant de servir.

Le bon accord vin

un patrimoine 2000, Domaine Leccia

Notes personnelles