

Carpaccio de Saint-Jacques et son lit de mâche

4 personnes

ingrédients :

- 8 noix de Saint-Jacques fraîches
- 1 barquette de mâche de 150 g
- 1 échalote
- Ciboulette
- ½ citron
- Huile d'olive
- Sel et ciboulette

1- Découper les noix de Saint-Jacques en fines lamelles.

2- Mélanger le jus d'un citron et 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, saler.

3- Faire mariner les lamelles de Saint-Jacques dans cette vinaigrette en la mettant au frais 1h30.

4- Passer sous l'eau et essorer la mâche.

5- Dans un saladier, mélanger l'échalote hachée, la ciboulette, le jus d'1/2 citron et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Y ajouter la mâche au dernier moment et mélanger.

6- Disposer la mâche sur les assiettes et placer les lamelles de Saint-Jacques marinées. Servir immédiatement

- Photographe : Christian Adam / Canetti Conseil
- Styliste : Catherine Nicolas

