

## *Carpaccio de Saint-Jacques*

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 1 heures**

### **Ingrédients:**

- |                           |                       |
|---------------------------|-----------------------|
| - COQUILLES SAINT JACQUES | 6 noix sans le corail |
| - CITRON(S)               | 1                     |
| - CITRON(S) VERT(S)       | 1/2                   |
| - HUILE D'OLIVE           | 1 c à soupe           |
| - PIMENT DE CAYENNE       | 2 pincées             |
| - SEL                     |                       |
| - POIVRE                  |                       |

### **Recette:**

- Dégelez légèrement les noix de Saint-Jacques puis coupez-les en fines tranches pour former le carpaccio.
- Prélevez les zestes du citron ainsi que du limon. Faites-les blanchir 5 minutes dans de l'eau bouillante.
- Pour la marinade : fouettez le jus du citron et du demi-limon avec l'huile d'olive. Ajoutez le piment. Salez et poivrez.
- Nappez le carpaccio de poisson avec cette marinade, ajoutez les zestes blanchis et laissez reposer au frigo pendant au moins 30 minutes.
- Servez le carpaccio avec un peu de marinade et quelques zestes sur le dessus.

