



*Entrées froides aux produits de la mer*

# Carpaccio de coquilles saint-jacques



<b>40 min</b>	<b>10 min</b>	<b>0</b>	<b>30 min</b>	<b>206</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Étape 1

Préparation des coquilles saint-jacques

- 1 Laver et sécher les noix de Saint-Jacques.
- 2 Les placer au congélateur 30 minutes environ pour les raffermir et faciliter la coupe.

## Étape 2

Préparation de la marinade

- 1 Presser et zester le citron vert.
- 2 Eplucher et hacher finement l'ail.
- 3 Dans le bol, mélanger à l'aide d'une fourchette, l'huile d'olive, le jus de citron, les zestes, le gingembre et l'ail. Assaisonner de fleur de sel et de poivre.
- 4 Réserver au frais pendant 30 mn environ.

## Étape 3

Dressage du carpaccio

- 1 A l'aide d'un couteau tranchant, découper les noix de Saint-Jacques en fines tranches.
- 2 Disposer les au fur et à mesure dans un plat (ou assiettes individuelles).

12 **Noix de Saint-Jacques**  
4 c. à soupe **Huile d'olive**  
1 **Citron(s) vert(s)**  
0.5 c. à café **Gingembre en poudre**  
0.5 **Gousse(s) d'ail**  
12 **Poivre cinq baies**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

**3** Au moment de servir, napper de sauce, parsemer de baies roses, de fleur de sel et d'un tour de poivre du moulin. Servir bien frais.