

Carpaccio de Vieires amb tres Llimones.



Ingrédients pour 4 personnes:

8 noix de Saint-Jacques fraîches.
1 Yuzu.
1 Citron vert.
2 Citrons caviar (Faustrime).
3 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
1 Fenouil.
fleur de Sel.
Poivre du moulin.

Préparation:

Préparation du fenouil

Nettoyer le fenouil, l'émincer sur une mandoline en très fines lamelles, le mettre dans un saladier, arroser d'1 cuillerée à soupe d'huile et réserver.

Préparation des Saint-Jacques

Rincer les noix de Saint-Jacques, les essuyer, les couper dans l'épaisseur en lamelles de 3 mm et les disposer en rosace au fur et à mesure sur 4 assiettes plates.

Dressage

Presser le yuzu et le citron vert, verser l'huile restante, émulsionner et en badigeonner les noix de Saint-Jacques et réserver au frais.

Au moment de servir, parsemer sur les noix de saint-jacques la fleur de sel, poivrer, ajouter les grains des citrons caviar, et accompagner de fenouil en salade.