

Carpaccio de Sant Jacques, Lima i Baies roses .



Ingrédients pour 4 personnes:

16 noix de Saint Jacques nettoyées/préparées.
5 Citrons verts BIO.
Des Baies roses.
12 cuil à soupe d'huile d'Olive extra vierge *Oliflix*.
Sel.

Préparation:

- Tailler de fines tranches dans les noix de Saint Jacques.
- Les déposer dans un plat.
- Presser le jus de 4 citrons verts et le mélanger avec l'huile d'olive.
- Répartir ce mélange sur les Saint Jacques.
- Dans un pilon écraser grossièrement les baies roses.
- Répartir les baies sur les tranches de Saint Jacques et saler.
- Recouvrir d'un film alimentaire et mettre au frigo minimum 1 heure afin que les noix puissent bien "cuire" dans le jus de citron.
- Dresser les Saint Jacques avec un peu de marinade dans quatre assiettes, décorer avec des tranches et quelques zestes de citron vert.
- Déguster bien frais avec du bon pain.