



CARPACCIO DE SAINT-JACQUES ET AGRUMES

INGREDIENTS

- 12 Saint-Jacques
- 1 pamplemousse
- 2 citrons
- 2 oranges
- 20 cl de nectar d'olive Astelia
- 1 branche d'aneth

RECETTE

- 1) Ouvrez et lavez les Saint-Jacques.
- 2) Taillez-les en fines tranches et disposez-les dans une assiette.
- 3) Réalisez une vinaigrette d'agrumes : zestez les différents agrumes, mélangez les zestes au nectar d'olive, ajoutez le jus d'un citron, assaisonnez de poivre et sel à votre convenance.
- 4) Faites mariner les saints jacques dans la vinaigrette d'agrumes juste avant de les servir.
- 5) Levez quelques suprêmes de pamplemousse et d'oranges, disposez-les sur le carpaccio.
- 6) Ajoutez quelques brins d'Aneth
- 7) Servez !



ACCORD MET ET VIN

CHÂTEAU PAUL MAS Belluguettes, AOP Languedoc