



Toque & Tablier



Carpaccio exotique de Saint Jacques

Pour 4 personnes.
Préparation 15 min

Ma liste de courses... Chez

Le poissonnier :

- 8 coquilles Saint Jacques (Pecten Maximus) sans corail

Le primeur :

- 1 fruit de la passion
- 1 petit bouquet de coriandre fraîche
- 1 bel avocat

L'épicier :

- Du poivre 5 baies (type Ducros au rayon épices)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive de bonne qualité
- 3 cuillères à café de nectar de mangue (30% de fruit minimum)
- Fleur de sel ou sel

Mon secret chuchoté à l'oreille : Pour découper facilement vos coquilles, mettez-les au congélateur pendant 30 à 40 minutes. Vous les sortirez quand elles seront dures.

1. Découpez de fines lamelles de Saint Jacques et d'avocat. Réservez-les.
2. Ouvrez le fruit de la passion, mettez sa chair dans un petit bol et réservez.
3. Dans un autre petit bol, préparez la vinaigrette : mettez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive avec 3 cuillères à café de nectar de mangue et du sel, goûtez : vous devez sentir tous les parfums. Rectifiez l'assaisonnement si besoin.
4. Le dressage : comptez moitié moins de lamelles d'avocat que vous n'avez de Saint Jacques (par ex : 10 lamelles de Saint Jacques, 5 d'avocat par assiette). Disposez les Saint Jacques, glissez en dessous les lamelles d'avocat réparties de manière harmonieuse. Mettez un peu de fruit de la passion dessus (l'équivalent environ d'une petite cuillère à café par personne). Salez, poivrez aux 5 baies et mettez quelques feuilles de coriandre. Versez un peu d'assaisonnement : n'en mettez pas trop car il faut sentir la Saint Jacques en bouche ; s'il vous en reste, vous la mettrez à disposition des convives à table.
5. Filmez et réservez au frais. Envoyez bien frais !

Mon 2ème secret chuchoté à l'oreille : la Saint Jacques a un goût délicat qu'il ne faut pas masquer par tous les autres ingrédients de l'assiette. Allez-y donc avec parcimonie et regardez la photo pour avoir une idée des bonnes quantités.