

VIDÉO
RECETTE

Ingrédients (2 à 3 personnes) :

- 8 St Jacques
- Fruit de la passion
- Une gousse de vanille
- Huile d'olive
- Fleur de sel
- Citron vert
- Option : sauge d'ananas

Préparation



25 minutes



Coqui'Découverte

1. Huile vanillée (à préparer la veille)

Egoussez la vanille.

Incorporez à votre huile d'olive.

Pour un goût sucré, ajoutez de la sauge d'ananas à votre huile d'olive ;

Pour plus de goût, laissez infuser 1 à 2 jours.

2. Carpaccio de St-Jacques

Retirez le corail des St-Jacques, rincez-les et séchez-les

Découpez horizontalement les St-Jacques, en fines lamelles, avec un couteau bien aiguisé ;

Mettre en place le carpaccio de St-Jacques ;

Salez et poivrez ;

Ajoutez du jus de citron vert pour cuire la St-Jacques.

3. Assemblage

Versez l'huile vanillée sur le carpaccio

Disposez des fruits de la passion sur le carpaccio ;

Décorez à votre convenance avec les fleurs de sauge d'ananas et/ou du zeste de citron vert

1, 2, 3, Coqui'cookez !

