



UNE RECETTE DE @L.ATELIER.DES.PAPILLES

Carpaccio de Saint Jacques

INGRÉDIENTS

- 6 belles noix de Saint Jacques
- 1 citron vert bio
- 4 cuillères à soupe d'huile d'amande
- Baies roses
- Piment d'Espelette
- Fleur de sel

PRÉPARATION

- Trancher finement les noix de Saint Jacques.
- Les disposer dans une assiette, les saupoudrer de zeste de citron, de baies roses concassées, de piment et de sel.
- Les arroser avec le jus de citron et l'huile d'amandes.
- Placer au frais jusqu'au moment de servir.