

Carpaccio de St-Jacques et sa brunoise de légumes oubliés

Dominique Frérard vous propose aujourd'hui une assiette haute en couleurs et pleine de fraîcheur avec ce carpaccio de Saint-Jacques. Une brunoise de légumes oubliés lui confère une agréable et surprenante texture alliant le croquant à la tendresse des noix de Saint-Jacques.

- 4 pers.
- 45 Min.
- 10 Min.

Ingrédients

- 8 coquilles Saint-Jacques
- 2 panais
- 2 topinambours
- 4 carottes anciennes
- 1 potimarron
- 1 citron
- Gingembre
- Huile d'olive vierge extra bio Tramier
- Vinaigre balsamique
- Ciboulette
- Shiso cress
- Fleurs comestibles
- Sel, poivre

Préparation des Saint-Jacques :

Ouvrir les coquilles pour en dégager délicatement la noix, le corail, les barbes et le manteau que vous allez plonger dans un premier saladier rempli d'eau très fraîche. Vous pouvez ajouter des glaçons à votre eau pour qu'elle soit la plus froide possible.

Lavez les Saint-Jacques à la main pour ôter les résidus de sable et les différentes impuretés.

Préparez un autre saladier d'eau et de glaçons.

L'astuce du chef : plus l'eau sera fraîche, plus il sera facile de trancher les noix en carpaccio. En effet, les noix vont se raffermir dans l'eau glacée.

À l'aide d'un couteau, découpez soigneusement les noix de Saint-

Jacques en commençant par la partie dure de la noix et en enlevant tout ce qui s'y rattache : corail, manteau, barbes et appareil digestif.

Placez les noix dans le saladier d'eau propre glacée en attendant de les trancher.

L'astuce anti-gaspi : vous pouvez conserver le corail, le manteau et les barbes pour la confection d'une sauce ou bien d'une fricassée.

Préparation de la brunoise de légumes anciens :

Taillez vos légumes en brunoise très fine.

Faites les revenir 5 min. à la poêle à feu vif dans un peu d'**huile d'olive**.

Salez, poivrez.

Versez ensuite les légumes dans un saladier.

Ajoutez 10 cl d'**huile d'olive Bio Tramier**, versez 2 c.à.s de vinaigre balsamique, mélangez.

Épluchez 10 à 15 g de gingembre et coupez le également en brunoise très fine.

Ciselez votre ciboulette et déposez la avec le gingembre dans le saladier.

Mélangez le tout pour obtenir un appareil homogène.

Marinade pour les noix de Saint-Jacques :

Dans une assiette creuse, versez 10 cl d'**huile d'olive Bio Tramier**.

Saupoudrez d'une pincée ou deux de sel et de poivre.

Ajoutez le jus d'un citron. Mélangez.

Découpe des noix en carpaccio et dressage :

Sortez les noix de Saint-Jacques du saladier d'eau fraîche puis absorbez l'excédent d'eau avec du papier essuie-tout.

Coupez à l'aide d'un couteau très bien aiguisé de fines tranches (2 à 3 mm) de Saint-Jacques que vous déposerez ensuite dans l'assiette creuse contenant votre marinade.

Laissez-les mariner une quinzaine de minutes, le temps de

préparer votre dressage.

Pour cela, prévoyez un cercle, ou une forme de votre choix, qui délimitera la dimension et l'emplacement de votre préparation.

Déposez les tranches de noix de Saint-Jacques, une par une, en les faisant se chevaucher légèrement et en épousant la forme que vous aurez choisie. Vous créez ainsi une spirale qui se terminera au centre de votre forme.

Parsemez 2 à 3 c.à.s de votre brunoise de légumes sur le carpaccio.

Saupoudrez de poivre mignonnette et de sel.

Déposez quelques feuilles de Shiso cress.

Ajoutez quelques pétales de fleurs comestibles (pensées, primevères, capucines...)

Bon appétit, vous allez vous régaler ☐

