

L'entrée : un carpaccio de saint-Jacques, olives noires à la grecque

- 4 Pers.
- 20 Min.
- 45 Min.

Pour les fêtes de fin d'année, **So'Tramier** vous propose un menu que vous pourrez réaliser pour le réveillon de **Noël** ou de la **Saint-Sylvestre**. On commence, bien entendu, avec l'entrée proposée par Nadia.

Mets raffiné et particulièrement délicat, le carpaccio de Saint-Jacques est un véritable enchantement pour les papilles.

Les fines lamelles crues du carpaccio de Saint-Jacques se prêtent à toutes les fantaisies ; Surprenez vos invités avec cette recette, qui allie de subtils arômes de baies roses et des dés d'olives noires à la grecque.

Ingrédients

Le carpaccio :

- 12 grosses noix de Saint-Jacques sans corail
- 100 g d'olives noires à la grecque dénoyautées Tramier
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive vierge extra BIO Tramier
- 2 citrons verts
- Des baies roses
- Sel et poivre du moulin

Les lentilles :

- 150 g de lentilles vertes
- 75 cl de bouillon de volaille
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1/2 cuillerée à café de graines d'anis vert
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive vierge extra BIO Tramier

Préparation

Pelez l'oignon et coupez-le finement. Pelez et hachez la gousse d'ail.

Mettez l'huile d'olive dans une cocotte, puis ajoutez les dés d'oignon, l'ail et l'anis.

Laissez revenir la garniture 5 min, puis ajoutez les lentilles.

Mélangez, puis versez le bouillon de volaille. Portez à ébullition, couvrez et laissez cuire 40 min, à feu doux, puis laissez refroidir.

Rincez et épongez soigneusement les noix de Saint-Jacques sur du papier absorbant. Détaillez-les en rondelles de 3 mm d'épaisseur et disposez-les dans un plat creux.

Taillez les olives noires en dés.

Pressez 1 citron vert et versez son jus dans un bol, mélangez avec l'huile d'olive, les dés d'olives noires, le sel et le poivre. Versez le contenu du bol sur les Saint-Jacques, couvrez d'un film étirable et mettez-les à mariner 1 h au réfrigérateur.

Montez l'ensemble à l'aide d'un cercle à pâtisserie.

Posez d'abord le cercle à pâtisserie dans le centre d'une assiette. Garnissez-le aux 2/3 de sa hauteur de lentilles cuites et disposez dessus le carpaccio de Saint-Jacques.

Décorez avec des baies roses légèrement écrasées et le zeste du deuxième citron vert.

Dégustez.

Le menu de Noël 2016 So'Tramier

Le premier plat : lotte rôtie au lard, palets de panais, sauce aux olives « Citron confit »

Le second plat : filet mignon de veau, caviar d'aubergines, émulsion scamorza, truffe

Découvrez ou retrouvez notre menu de Noël 2015!

Les autres recettes de notre menu de Noël 2016

Décoration & boulangerie : petits bonhommes de neige

Entrée : tarte friande de langoustines

Plat 1 : travers de loup de mer, ail noir et mousseline de topinambours

Plat 2 : pavé de boeuf au foie gras et cèpes

Dessert : profiteroles à l'huile d'olive

Si vous manquez toujours d'inspiration, vous pouvez consulter notre menu de Noël 2017

Le plat : pigeon de Bresse rôti, cèpes et foie gras de canard

Le dessert : mini-bûches au chocolat et huile d'olive