

Carpaccio de Saint-Jacques à l'huile vanillée

- Nombre de personnes :6

Ingrédients

- 12 grosses noix de Saint-Jacques sans corail
- 1 gousse de vanille
- 1 grenade
- 1 citron vert bio
- 4 cuil. à soupe d'huile d'olive
- fleur de sel
- poivre
- poivre mignonnette



1. Placez les Saint-Jacques 30 min au congélateur pour les raffermir. Pendant ce temps, grattez les graines de la gousse de vanille fendue dans la longueur au-dessus d'un bol, ajoutez l'huile, mélangez, réservez.

2. À l'aide d'un couteau bien aiguisé, coupez les noix de Saint-Jacques en rondelles d'environ 5 mm d'épaisseur. Disposez-les sur un grand plat pour qu'elles se chevauchent le moins possible.

3. Lavez le citron vert, râpez très finement son zeste, parsemez-en le plat. Coupez la grenade en deux, prélevez les graines d'une moitié (vous n'utiliserez pas l'autre moitié dans cette recette), débarrassez-les de leur peau blanche et disposez les graines sur le plat.

4. Poivrez, arrosez d'un filet d'huile vanillée, couvrez de film étirable et placez 30 min au réfrigérateur.