

Carpaccio de Saint-Jacques

Pour 4 personnes

- Noix de Saint-Jacques : **12**
- Petite boîte de pelures de truffe : **1**
- Litre de sorbet au citron : **0,25**
- Huile aromatisée à la truffe : **2 càs**
- Sel
- Poivre



1. Rincez les [noix](#) de Saint-Jacques et épongez-les soigneusement sur du papier absorbant. Placez-les quelques minutes au congélateur pour les raidir puis découpez-les en très fines lamelles.
2. Répartissez les Saint-Jacques sur les assiettes de services en les faisant légèrement se chevaucher. Parsemez-les de pelures de truffe ciselées. Couvrez d'un film étirable et réservez au frais jusqu'au moment de servir.
3. Versez l'huile en filet sur les Saint-Jacques, salez, poivrez et déposez une boule de sorbet au [citron](#) sur chaque assiette. Servez aussitôt.

Astuces et conseils pour Carpaccio de Saint-Jacques

Très festive, la truffe peut ici être remplacée par le zeste d'un citron râpé.