

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES MANGUE ET CHUTNEY DE CITRON

Pour 4 personnes :

- . 10 à 12 noix de Saint-Jacques
- . 1 mangue
- . 1 pot de « citron de menton »
- . 1 citron vert
- . Persil plat
- . Huile d'olive.



Éplucher et dénoyauter la mangue. Émincer la finement en lamelles.

Saupoudrer les assiettes de persil finement ciselé (décoration).

Émincer les noix de Saint-Jacques en fines lamelles. Placer les lamelles de Saint-Jacques et de mangue en rosace.

Mettre quelques gouttes de citron vert sur les lamelles de Saint Jacques.

Sauce : Dans un bol mettre 2 CàS de confiture que j'appelle Chutney, délayer au fouet avec de l'huile d'olive saler et ajouter du jus de citron vert, goûter ajuster en citron et sel et laisser reposer au frigo pour que la sauce épaississe.

Servez avec la sauce à part.

Vin : Chablis Sancerre Pouilly Mayol