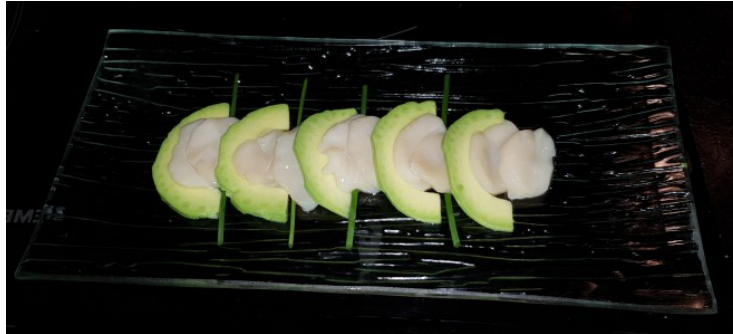


CARPACCIO DE SAINT JACQUES ET D'AVOCAT

SAUCE CHUTNEY CITRON



- 18 [noix de saint jacques](#)
 - 2 citrons verts
 - 2 ou 3 petits avocats mûrs à point mais encore fermes
 - [fleur de sel](#)
 - 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
 - Confit de citron
-
- Rincez les noix de Saint Jacques et essuyez-les bien.
 - Escalopez-les en tranches fines de 2 mm.
 - Coupez l'avocat en tranches fines
 - Faire une marinade avec une C à S de confit de citron et l'huile d'olive, montez comme une mayonnaise quand la quantité est suffisante ajoutez du jus de citron vert, sel et poivre, goûtez et réajustez
 - Dans l'assiette, disposez une tranche d'avocat et 2 tranches de Saint Jacques etc....en finissant par 2 tranches de Saint Jacques, décorez avec des branches de basilic que vous glissez sous les Saint Jacques, arrosez d'un filet de citron vert, réservez au réfrigérateur.
 - Au moment de servir, étalez la marinade sur la préparation, servez avec le reste de la marinade en saucière.