

Marguerite de St jacques au citron vert

Pour 4 personnes :

- 12 noix de St Jacques
- 2 citrons verts
- 4 brins de persil
- 6 CS d'huile d'olive
- Sel et poivre blanc



1. Préparez l'assaisonnement en mélangeant le jus des citrons verts, l'huile d'olive, le sel et le poivre blanc
2. Sur des assiettes individuelles, dressez les noix de St Jacques crues, émincées le plus finement possible
3. Arrangez-les de manière à reconstituer une marguerite
4. Figurez une queue avec le persil et les feuilles avec les plus grosses pluches de persil
5. Réservez au froid jusqu'au moment de servir, nappez avec l'assaisonnement