

Saint-Jacques marinées au citron

Nombres de personnes :

4

- Grosses noix de Saint-Jacques : **12**
- Citrons : **2**
- Huile d'olive : **4 cuil. à soupe**
- Botte de ciboulette : **1**
- Ciboules : **3**
- Baies roses : **1 cuil. à soupe**
- Sel
- Poivre



- Réservez les assiettes de service au réfrigérateur. Rincez et épongez les noix de Saint-Jacques. Escalopez-les en très fines tranches à l'aide d'un couteau à lame souple.
- Mettez-les dans un plat creux. Salez et poivrez. Arrosez-les du jus des citrons. Couvrez d'un film étirable. Faites mariner 30 min au réfrigérateur. Le jus des citrons va "cuire" légèrement la chair des Saint-Jacques.
- Répartissez-les alors dans les assiettes rafraîchies. Arrosez d'un filet d'huile d'olive. Parsemez de baies roses, de ciboules et de ciboulettes émincées. Servez très frais.