

CARPACCIO DE St JACQUES

au vinaigre balsamique de sureau

Ingrédients:

Par personne compter 4/5 coquilles selon la grosseur
Fromage blanc de chèvre
Crème fraîche épaisse
Vinaigre balsamique de sureau
Huile d'olive anisée.
Sel, poivre

Préparation

- ✚ Pour les coquilles demander au poissonnier de les préparer, ne garder que la noix et le corail.
- ✚ Découpez les noix en fines lamelles ;
- ✚ Dressez les lamelles de St Jacques sur les assiettes.
- ✚ Faire bouillir le corail des noix dans du fumet qui servira à la décoration.
- ✚ Dans un bol mélangez l'huile d'olive avec un peu d'anis.
- ✚ Préparez une chantilly, dans un saladier mettre le fromage blanc de chèvre que l'on détend avec de la crème fraîche. Bien remuer pour éviter les grumeaux. (au besoin passer cette préparation au tamis pour ne pas boucher l'orifice du siphon).
- ✚ Mettez la chantilly au centre que l'on surmonte avec le corail émincé.
- ✚ Parsemez avec l'huile anisée et le vinaigre balsamique au sureau, fleur de sel et un soupçon de poivre.
- ✚ Laissez au froid jusqu'au moment de servir.

Conseils

Penser à mettre votre siphon au frais avant.