



Semaine de la Coquille Saint Jacques

Du 28 octobre au 5 novembre 2017

CARPACCIO DE SAINT JACQUES AU CITRON VERT, BOUQUET VÉGÉTAL, IODE D'UNE HUÎTRE

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 12 coquilles st jacques de taille moyenne
- 1 citron vert
- Croutons de pain de seigle frits au beurre
- ½ concombre en brunoises
- 12 fleurs de bourache
- Aneth, cerfeuil
- 10 cl d'huile d'olive verte de qualité
- Fleurs de sel
- Oignon rouge au vinaigre



Préparation

- ☞ Couper délicatement les noix de Saint Jacques de grande fraîcheur et les mettre sur une assiette
- ☞ Ajouter quelques gouttes d'huile olive, un rappée de citron vert et jus de citron vert
- ☞ Au moment de l'envoi, ajouter pour le côté croquant quelques dés de concombre, 5/6 petits croutons de pain de seigle frit au beurre mousseux, ajouter des copeaux de radis bien frais
- ☞ Décorer de pluches d'herbes et fleurs de bourache
- ☞ Ajouter également quelques gouttes iodée (1 huître crue mixée avec un jus de citron et crème liquide bien foisonnée), une pointe de fleur de sel et poivre pomelos au dernier moment.

Très bon appétit à tous,



Chef Gérard DELAUNAY
Brasserie La Lorraine
2 place des Ternes
75008 Paris