

Entrée ou Apéro (présentation cuillères)

CARPACCIO DE SAINT JACQUES ET DE MANGUE (8 pers)

- 24 noix de Saint-Jacques sans corail (3/pers)
- 1 demi-mangue
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Le jus d'un demi-citron vert
- 1 gousse de vanille
- Fleur de sel
- Poivre Timut
- Facultatif : de l'aneth en brin pour la décoration

Retirez le nerf des noix de Saint-Jacques décortiquées.

Enveloppez-les individuellement dans du papier film.

Congelez-les 30 minutes pour les raffermir.

Epluchez la demi-mangue, et détaillez-la en très petits dés.

Fendez la gousse de vanille en 2, gratter-en les graines

Dans un bol, mélangez l'huile d'olive et le jus de citron vert.

Ajoutez-y les graines de vanille.

Emincez chaque noix de Saint-Jacques en 4 à 5 tranches fines et répartissez-les en éventail dans des cuillères de présentation.

Badigeonnez-les de marinade avec un pinceau. Ajoutez quelques dés de mangues.

Assaisonnez de fleur de sel et d'un peu de poivre Timut– (décorez avec un brin d'aneth) – et servez.

Qu'est-ce que le poivre de Timut ?

*Namasté : Le délicat et subtil **poivre** du **Timut** **est** originaire des hauts plateaux du Népal.*

*Il **est** principalement présent à l'état sauvage dans la chaîne montagneuse du Mahabharat. ... Aussi appelée « baie de **Timur** », elle **est** souvent surnommée « **poivre** pamplemousse » en raison de son parfum acidulé.*

Vous en trouverez dans les grandes surfaces.