

Carpaccio de Saint-Jacques au citron caviar

4 PERSONNES



Si la préparation du plat est rapide, il faut penser à préparer l'huile à la citronnelle la veille, pour que les parfums aient le temps de se diffuser.

INGRÉDIENTS

- 12 grosses Saint-Jacques
- 3 bâtons de citronnelle
- 3 cl d'huile d'olive (60 pulvérisations)
- 1 citron caviar
- 2 branches de cerfeuil

PRÉPARATION DE LA RECETTE

"CARPACCIO DE SAINT-JACQUES AU CITRON CAVIAR"

1. La veille, ciselez 3 tiges de citronnelle. Faites-les suer dans 2,5 cl d'huile d'olive pendant 1 mn. Ajoutez le reste d'huile et faites chauffer le tout 3 à 4 mn à feu doux. Laissez refroidir. Filtrez en pressant bien et réservez au frais.
2. Glissez les Saint-Jacques 10 mn au congélateur pour les raffermir. Effeuillez le cerfeuil rincé et séché.
3. Taillez les Saint-Jacques en fines tranches, disposez-les au fur et à mesure sur des assiettes. Arrosez d'huile d'olive à la citronnelle.
4. Incisez le citron caviar et répartissez quelques billes sur chaque assiette. Parsemez de cerfeuil. Salez et poivrez. Servez aussitôt.

L'ASTUCE

Citron caviar (*Citrus australasica*) : fruit favori des aborigènes d'Australie, ce petit agrume ovale a conquis le monde. Sa peau cache une pulpe constituée de petites billes acides, jaunes ou rosées. Idéal sur des huîtres, un carpaccio ou un tartare de poisson, dans une vinaigrette ou un cocktail effervescent