



## CARPACCIO DE ST JACQUES AUX FRUITS DE LA PASSION



**Pour 4 personnes** : 12 belles noix de St Jacques, 2 fruits de la passion, 2cs d'huile d'olive, 8 radis, une petite barquette d'alfafa - j'ai choisi fenouil -100g de fèves, fleur de sel, poivre blanc ou de Cayenne.

Emincez finement les St Jacques après les avoir passées 15 min. au congélateur pour faciliter la coupe. Disposez les en éventail dans l'assiette de service, décorez avec de fines lamelles de radis, les fèves juste ébouillantées et **pelées\***, ajoutez l'alfafa. Assaisonnez à convenance.

Arrosez avec le mélange huile d'olive et jus de fruits de la passion. Dégustez sans attendre.

**Le choix des fèves** : Il existe chez Picard des fèves déjà pelées. Préférez cependant les fèves fines non pelées. Elles sont meilleures et moins farineuses. Choisissez celles-ci si vous n'êtes pas trop pressées.