



CARPACCIO DE ST JACQUES POMMES VERTES ET RADIS ROSES



Pour 6 personnes : 12 St Jacques, 3 pommes granny-smith, 6 radis roses, 2cs de vinaigre de cidre, 4 feuilles d'épinards, 4cs d'huile de pépins de raisin, cresson, wasabi tube, fleur de sel.

Coupez une pomme en cubes et faites une compote sans sucre. Passez à la centrifugeuse les feuilles d'épinards et une pomme avec une pointe de jus de citron.

Faites une vinaigrette avec la compote refroidie, le jus pomme-épinards, l'huile et le vinaigre.

Taillez les radis en rondelles.

Émincez finement avec un bon couteau les coquilles St Jacques soigneusement nettoyées. Vous pouvez les entreposer 10 min au congélateur pour les raffermir et vous faciliter la tâche.

Détaillez à la mandoline et en conservant la peau la pomme restante en fines rondelles de la même taille que celles de St Jacques. Conservez les dans de l'eau citronnée pour éviter l'oxydation

Épongez-les avec du papier absorbant avant de dresser.

Dressez en alternant une rondelle de pomme une rondelle de St Jacques. Parsemez de radis, disposez des pointes de wasabi autour de l'assiette, ajoutez la vinaigrette, la fleur de sel. Vous pouvez préparer vos assiettes un peu à l'avance et les réserver au réfrigérateur !

