

CARPACCIO DE ST JACQUES à l'huile de carthame



pour 4 personnes



30+5 mn



0 mn

Ingrédients :

12 noix de st Jacques

1 tasse d'**huile de carthame** ou de canola

1/2 tasse de vinaigre de vin blanc

2 c. à café de moutarde de Dijon

2 c. à café de cassonade

1/4 c. à dessert d'estragon frais

Préparation :

1. Mettre quelques minutes les noix de st Jacques au congélateur, puis les émincer finement.
2. Dans un bol, préparer la vinaigrette : mélanger tous les éléments, sel, poivre, vinaigre de vin blanc , la moutarde et la cassonade, et l' huile de carthame.
3. Effeuille l'estragon et le hacher finement.
4. Préparer les assiettes, faire des corolles de noix de st Jacques émincées, ajouter quelques cuillères de vinaigrette puis mettre l'estragon haché dessus et déguster.