La Boutique des Condiments par ALÉLOR

Carpaccio de Saint-Jacques au Vinaigre de Myrtille

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 0

Ingrédients :

- *16 belles Saint-Jacques*
- *2 bulbes de Fenouil (peut être remplacée par un mélange mesclun)*
- *25 cl de vinaigre à la Pulpe de Myrtille*
- *1 c. à s. d'Huile d'Olive*
- *Fleur de sel / poivre*
- *Agrumes (optionnels)*

Etapes :

- Commencer par faire réduire la moitié du vinaigre jusque obtention d'une texture sirupeuse puis réserver au frais.
- Tailler aussi fin que possible le fenouil (à la mandoline si vous en avez une) puis verser dessus l'huile d'olive et réserver au frais.
- Tailler les Saint-Jacques dans la longueur de sorte à obtenir des tranches aussi fines que possible.
- Disposer les tranches de Saint-Jacques sur une assiette plate. Les badigeonner avec la réduction de vinaigre.
- Assaisonner avec de la fleur de sel et un peu de poivre.
- Assaisonner le fenouil avec 3 c. à s. de vinaigre à la pulpe de myrtille et un peu de fleur de sel.
- Disposer délicatement le fenouil sur le carpaccio de Saint-Jacques.
- Pour décorer cette entrée, vous pouvez râper des zestes d'agrumes sur le fenouil.