



4 pers.



10-15 min.

CARPACCIO

de St Jacques et Friseline

Ingrédients

- 2 Friseline
- 24 noix de St Jacques (6 par personne)
- 10 cl d'huile de noisette
- 1 gousse de vanille
- Sel et poivre du moulin



Pour la marinade

1. Fendez la **gousse de vanille** en deux dans la longueur, grattez-la à l'aide d'une pointe de couteau afin de récupérer toutes les graines.
2. Mélangez à l'**huile de noisette**.
3. Escalopez finement les **noix de St Jacques**. Disposez-les dans une grande assiette plate.
4. Puis badigeonnez-les à l'aide d'un pinceau avec la **marinade à la vanille**.
5. Laissez mariner pendant 15 à 20 min.
6. Réservez au frais.



Pour le dressage

À l'aide d'un emporte pièce, disposez en étages les lamelles de St Jacques, puis déposez sur le dessus de chaque carpaccio quelques pointes de Friseline. Terminez par quelques gouttes de marinade.