

Carpaccio de Coquilles Saint-Jacques

La recette la plus simple de la saison ! Et aussi l'une des plus délicates.

On vous laissera décider des proportions en fonction du nombre de vos convives, il s'agit ici de comprendre un principe de préparation et de l'adapter en fonction de vos besoins, goûts, fantaisies et envies

Préparation des noix de Saint-Jacques :

- Séparez les noix des coraux et rincez les noix avant de bien les sécher.
- Placez alors vos noix au congélateur entre une bonne vingtaine de minutes, car cela aidera grandement à la découpe, une fois les noix durcies...
- Sortez alors les noix et faites des tranches très fines, presque des lamelles

Marinade ou sauce :

Là encore vous avez le choix et vous pouvez agrémenter en fonction de votre inspiration du moment, en gardant bien à l'esprit que les saveurs des coquilles St Jacques sont fragiles et délicates et qu'il convient donc de ne pas les faire disparaître sous des tonnes d'épices, d'herbes ou de piment...

- 1^{er} exemple mais très fin : préparez un mélange d'huile d'olive et de jus de lime, avec lequel vous napperez vos noix de St-Jacques
- Vous pouvez également expérimenter avec d'autres agrumes, citrons, oranges ou pamplemousses, qui se marient bien avec la St-Jacques

Conseil : certains fruits ajouteront leur personnalité au carpaccio et vous pouvez réduire vos jus d'agrumes et rajouter une pointe de vinaigre, de framboise ou de cidre, c'est à vous de tester en restant « léger » sur les quantités ajoutées aux noix de St-Jacques et en évitant de mélanger trop de saveurs en même temps (évitez plus de trois ou quatre saveurs... Conseils de grands chefs !)

- Choisissez les herbes de saison pour rehausser le tout, sans masquer le goût des noix.
- Un petit tour de moulin de sel et de poivre et le tour est joué !
- Réserver ensuite plusieurs heures au réfrigérateur sous film alimentaire avant de servir.

Et c'est tout !

Il vous reste à servir et épater vos invités gourmands car le résultat est généralement délicieux, au-delà de la simplicité de la préparation.

Mais quand on a un produit de base parfaitement choisi et d'une fraîcheur impeccable, il est toujours possible de sublimer son goût avec trois fois rien. A condition de bien choisir ces presque riens, bien entendu !

Bon appétit, c'est la saison de la St-Jacques, ne la laissez pas passer !