

**CARPACCIO DE
SAINT-JACQUES
AU CITRON CAVIAR**



1. La veille, ciselez 3 tiges de citronnelle (après avoir enlevé la première écorce dure). Faites-les suer 1 mn dans une poêle chaude avec la moitié de l'huile d'olive. Ajoutez le reste d'huile, mettez sur feu doux et faites cuire pendant 3 à 4 mn. Laissez refroidir. Filtrez dans une petite passoire en pressant bien sur les morceaux de citronnelle et réservez au frais pendant au moins 12h00.
2. Le lendemain, rincez les Saint-Jacques et épongez-les avec du papier absorbant. Avec un long couteau effilé, coupez-les en fines lamelles. Disposez-les au fur et à mesure dans des coupelles/mini-assiettes individuelles (5 à 6 lamelles par coupelle selon l'épaisseur de vos coquilles). Arrosez-les d'huile d'olive à la citronnelle.
3. Incisez le citron caviar (cf. dans le paragraphe "Astuces" des conseils pour le préparer) et répartissez les billes dans chaque coupelle.
4. Effeuillez le cerfeuil. Parsemez quelques petites feuilles sur les coquilles. Salez, poivrez et servez aussitôt.



Le citron caviar est un agrume originaire d'Australie. Il ressemble à un cornichon. Sa chair est composée de petites billes translucides et croquantes qui ressemblent au caviar. Elles ont un goût acidulé qui rappelle le citron avec des notes de pamplemousse. Utilisez-le avec parcimonie, il coûte cher !

Pour le préparer, coupez-le en deux dans la longueur. Avec la pointe d'un couteau, incisez à nouveau chaque moitié dans la longueur, sur la petite membrane blanche centrale. Ouvrez alors chaque moitié en la repliant sur elle-même et récupérez les petites billes, toujours avec la pointe d'un couteau, en enlevant les pépins. C'est un travail assez minutieux, soyez patient ! :-)

Pour couper les Saint-Jacques en fines lamelles, posez chaque coquille sur le côté, tenez-la entre le pouce et l'index et avec l'autre main, découpez de fines lamelles avec un couteau effilé en maintenant la coquille bien serrée entre vos doigts. Attention de ne pas vous couper ! Vous pouvez également mettre les coquilles 10 mn au congélateur (si et seulement si elles n'ont pas déjà été congelées) pour les raffermir.

Assez facile
35 mn de préparation
Cher
Sans gluten
Cru

Ingrédients pour 8 pers. :

- 12 grosses **coquilles Saint-Jacques** (si vous n'êtes pas certain de la parfaite fraîcheur de vos coquilles, prenez-les surgelées)
- 3 bâtons de **citronnelle**
- 1 **citron caviar**
- 2 branches de **cerfeuil**
- 5 cl d'**huile d'olive**
- **Sel**
- **Poivre** du moulin

Variantes :

Pour une version plus simple, supprimez la citronnelle et utilisez une très bonne huile d'olive. De même, remplacez le citron caviar par 1/2 jus de citron jaune. Vous pouvez mettre d'autres herbes aromatiques : aneth, ciboulette... ou ne pas en mettre du tout.

Enfin, vous pouvez rajouter des lamelles de champignons de Paris citronnés et coupés finement à la mandoline.

Pour d'autres versions de carpaccio, regardez en bas de page.



