

carpaccio de coquilles saint-jacques
&
vinaigre de Kalamansi

POUR QUI ? 4 marins

QUAND ? en pleine saison des Saint Jacques

POURQUOI ? pour découvrir la Saint Jacques crue

**huit coquilles saint Jacques
quatre radis roses
un trait de vinaigre de Kalamansi Libelulle
une pincée de sel fumé grand cru de Batz
un couteau bien affûté**

préparer les saint-jacques.

ne soyons pas dupes, nombre d'entre vous demanderont à leur poissonnier de le faire, et ils auront bien raison.

couper en lamelles très fines les saint jacques.

faire de mêmes avec les radis.

alterner dans l'assiette une tranche de radis, une lamelle de saint jacques, en damier.

sur chaque tranche et lamelle, déposer une goutte de vinaigre de kalamansi.

saler.

s'exclamer « dis donc ! c'est simple comme bonjour » puis déguster.