

# Fiche Technique : Carpaccio de Saint-Jacques

## Signature

---

### Ingrédients (pour 4 personnes)

- 12 noix de Saint-Jacques fraîches (extra-fraîches, corail retiré)
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra (grand cru)
- Fleur de sel de Guérande
- Poivre de Timut ou poivre long fraîchement moulu
- 1 citron vert (zestes et jus)
- Quelques pousses de cerfeuil ou de coriandre fraîche
- Optionnel : 20g de noisettes torréfiées concassées ou 20g de caviar

### Matériel nécessaire

- Couteau d'office très affûté (type couteau à sashimi)
- Planche à découper propre
- Film alimentaire
- Assiettes de service (placées au réfrigérateur 30 minutes avant)

### Étapes de préparation

- Nettoyer et sécher parfaitement les noix de Saint-Jacques avec du papier absorbant.
- Placer les noix entre deux feuilles de film alimentaire sur la planche.
- Aplatir délicatement avec le plat d'un couteau pour obtenir une épaisseur régulière de 2 à 3 mm.
- Réserver au réfrigérateur pendant 15 minutes pour raffermir la chair avant le dressage.

### Dressage et finitions

- Disposer les tranches en rosace sur les assiettes froides.
- Badigeonner légèrement avec un pinceau imbibé d'huile d'olive.
- Assaisonner avec la fleur de sel et le poivre fraîchement moulu.
- Ajouter quelques gouttes de jus de citron vert et les zestes râpés finement.
- Décorer avec les herbes fraîches et les éléments croquants (noisettes ou caviar) juste avant de servir.

## Conseils du Chef

- La température est primordiale : servez toujours sur des assiettes très froides pour maintenir la texture.
- Ne jamais assaisonner trop longtemps à l'avance pour éviter que l'acidité du citron ne 'cuise' la chair.
- Utilisez exclusivement des Saint-Jacques de plongée pour une texture fondante et un goût iodé pur.
- L'huile d'olive doit être de haute qualité, car elle est le liant principal de cette recette minimaliste.