



Kaviari Maison

LE CARPACCIO DE SAINT-JACQUES
À LA CLÉMENTINE



IDÉES RECETTES

Kaviari Maison

Le carpaccio de Saint-Jacques à la clémentine et au caviar

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : -

125 g de caviar Oscièrre Prestige de la maison Kaviari ·

12 noix de Saint-Jacques · 3 clémentines · Le jus d'1/2 citron jaune ·
quelques brins de cerfeuil · huile d'olive

Préparez 4 assiettes et badigeonnez le fond d'huile d'olive.

Taillez finement des lamelles de Saint-Jacques à l'aide d'une mandoline.

Couvrez de film alimentaire et réservez au réfrigérateur.

Prélevez les suprêmes de 2 clémentines. Pressez le jus du demi-citron et de la dernière clémentine. Au moment de servir, arrosez les Saint-Jacques du jus d'agrumes et décorez des suprêmes. Ajoutez quelques feuilles de cerfeuil et des pointes de caviar.

