

Carpaccio de St Jacques aux fruits de la passion

GAÏA note saveur ★★★★★

Source de protéines, fibres



2 Personnes



15 minutes

Niveau facile

INGRÉDIENTS

Une dizaine de noix de St Jacques

3 fruits de la passion

2 pincées de fleur de sel

2 pincées de zeste de citron vert
finement râpé

1 CS d'huile d'olive douce

Le jus d'un demi citron vert

1 pincée de piment d'espelette



CONSIGNES

1. Couper les fruits de la passion en 2 et à l'aide d'une petite cuillère les vider en récupérant la pulpe et les graines: conserver les coques car elles serviront de contenant.
2. Couper les noix de St Jacques en 4 ou plus selon leur grosseur et les placer avec la pulpe des fruits de la passion
3. Verser le jus d'un demi citron vert, l'huile d'olive et la pincée de piment d'espelette.
4. Mélanger le tout
5. Positionner le tout dans les coques des fruits de la passion
6. Mettre au frais 30 min
7. Avant de servir râper finement le zeste du citron vert et mettre la fleur de sel
8. A savourer **GAÏEMENT**