

## **CARPACCIO DE ST-JACQUES SUR LIT DE CÉLERI À L'HUILE DE NOIX**

### **Ingrédients pour 4 personnes :**

- 16 à 20 coquilles St-Jacques moyennes (1 paquet congelé chez M)  
200 g.
- 150 g. céleri râpé façon salade
- 150 g. mascarpone légèrement dilué à l'eau  
ou séré demi gras légèrement dilué à l'eau  
ou du Cantadou légèrement dilué à l'eau
- 16 noix grillées salées (celles pour l'apéro)
- 1 pincée ail en poudre
- 1 c.s. bouillon de poule granulé
- 10 c.s. huile de noix (4 c.s. dans le céleri et 6 c.s. pour la déco)
- 1 bouquet persil



### **Recette :**

1. (LE TRUC) Décongeler les St-Jacques, les laver, les aligner sur un rang sur une feuille de cellophane et les emballer bien serré façon saucisse. Déposer la "saucisse" au congélateur env. 2 heures pour faire durcir et faciliter la coupe fine (carpaccio). Si elles sont entièrement congelées, les sortir 2 heures avant pour les ramollir tout en restant assez rigide.

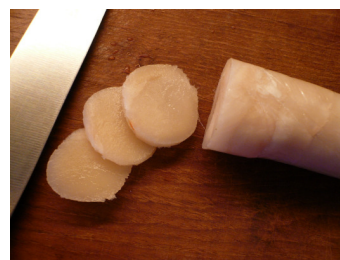


2. Si vous avez la chance d'acheter le corail de St-Jacques (pointes orange), les passer à la farine, les griller, les saler et les laisser refroidir. On les placera autour du carpaccio comme déco.



3. Cuire le céleri râpé 2 minutes au micro-onde pour qu'il soit moins croquant. Le laisser refroidir, l'assaisonner avec sel, poivre, incorporer le mascarpone (ou le séré ou le Cantadou) et 4 c.s. d'huile de noix, mélanger et conserver au frigo 1 heure.

4. Façonner dans les assiettes des galettes de céleri d'environ 10 à 15 cm. de diamètre et 5 mm d'épaisseur, soit 1 c.s. bien remplie par assiette.



5. Sortir du congélateur la « saucisse » de St-Jacques, découper en fines lamelles (carpaccio) et les déposer l'une à côté de l'autre sur les lits de céleri.

6. Décoration : Couper les noix en deux et déposer quelques morceaux dessus et autour. Un filet d'huile de noix (1 c.s. par assiette) dessus et autour du carpaccio et placer sur un côté une tête de persil.

7. S'il y en a, déposer les pointes de corail à côté du persil.

