

Carpaccio de Saint Jacques aux agrumes

👤 x4 Difficulté 🌿 Budget €€€ ⌚ 40 min.

LES INGRÉDIENTS

- 16 belles noix de Saint Jacques sans corail,
- 1 bulbe de fenouil avec tige verte et plumets,
- 2 oranges,
- 1 citron vert,
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive,
- Des baies roses,
- Des cristaux de sel de Guérande,
- Des grains de poivre noir.

LA RECETTE

- Rincez les noix de Saint Jacques, réservez les sur du papier absorbant, puis lavez les oranges, le citron vert et le fenouil.
- Découpez les noix de Saint Jacques en fines tranches de 2 mm avec le [couteau Chef Santoku GEN](#) de KYOCERA.
- Découpez le bulbe de fenouil en petits cubes et ciselez les plumets toujours avec le [couteau Chef Santoku GEN](#) de KYOCERA.
- Placez les fines tranches de Saint Jacques en corolle dans 4 assiettes, ajoutez les petits cubes de fenouil et les baies roses.
- Prélevez les zestes d'une orange et du citron vert avec la [râpe Universelle à manche](#) de KYOCERA, puis réservez.
- Pressez le jus des 2 oranges et du citron vert, mélangez avec l'huile d'olive pour obtenir une vinaigrette d'agrumes que vous verserez sur les Saint Jacques.
- Parsemez les 4 assiettes des plumets de fenouil et des zestes d'agrumes, puis concassez les cristaux de sel de Guérande avec les grains de poivre noir à l'aide du [moulin à épices réglable](#) de KYOCERA.
- Réservez au réfrigérateur pendant 15 minutes.

Servez bien frais, en entrée ou en plat pour un repas festif. Accompagnez ce carpaccio de Saint Jacques aux agrumes d'une coupe de Champagne !

www.kyocera.fr

Contact Presse : **KEEPINTOUCH** - Delfine BOURGUIGNON

Email : rp@keepintouch.fr

Tel. : 01 45 72 12 47 / 06 60 49 92 01

Carnet de recettes



VOS USTENSILES

✓ **1 couteau Chef Santoku GEN KYOCERA** à lame en céramique blanche de 16 cm, pour son élégance et son tranchant incomparable.



✓ **1 Moulin à épices KYOCERA** avec broyeur en céramique réglable, parfaitement adapté aux épices.



✓ **1 Râpe Universelle KYOCERA** avec un manche pour le côté fonctionnel et une large surface de céramique pour râper plus rapidement une grande quantité d'aliments.

