

Carpaccio de Saint Jacques

 x4 **Difficulté**  **Budget**   40 minutes

LES INGRÉDIENTS

- 16 belles noix de Saint Jacques sans corail,
- 2 oranges,
- 1 citron vert,
- 1 fruit de la passion,
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive,
- Quelques graines de sésame,
- De l'huile d'olive,
- Sel et poivre du moulin.

LA RECETTE

1. Rincez les noix de Saint Jacques puis réservez-les sur du papier absorbant.
2. Lavez les oranges et le citron vert.
3. Découpez le fruit de la passion en deux avec [le grand santoku JAPAN](#) de Kyocera puis en extraire la pulpe et réservez.
4. Découpez les noix de Saint Jacques en fines tranches de 2 mm environ, toujours avec [le grand santoku JAPAN](#) de Kyocera.
5. Placez les tranches de Saint Jacques en corolle dans une coquille Saint Jacques.
6. Préparez la vinaigrette.
7. Râpez le zeste d'une orange et du citron vert avec [la râpe universelle](#) de Kyocera.
8. Réservez dans un bol avec le jus des 2 oranges, celui du citron vert, de la pulpe de fruit de la passion et de 4 cuillères à soupe d'huile d'olive.
9. Mélangez la vinaigrette puis versez-la sur les coquilles Saint Jacques.
10. Parsemez de quelques graines de sésame.
11. Salez et poivrez avec [le moulin universel](#) de Kyocera.
12. Servez frais et sans attendre.

Accompagnez ce savoureux carpaccio de Saint Jacques d'une coupe de Champagne !
À consommer avec modération !

www.kyocera-cuisine.fr

Contact Presse: KEEPINTOUCH

Delfine Bourguignon - rp@keepintouch.fr



VOS USTENSILES

✓ **1 grand santoku JAPAN de Kyocera**
à lame en céramique noire
de 16 cm fiable et ultra tranchant



✓ **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.



✓ **1 moulin à épices Kyocera**
avec broyeur en céramique, parfaitement adapté à
tous les mélanges d'épices, pour préserver saveurs
et goût

