



## CARPACCIO DE SAINT-JACQUES AUX PETITS LEGUMES

### Pour 4 personnes

#### Ingrédients :

16 noix de Saint-Jacques

Poireaux

300 g champignons

2 carottes

Potimarron

200 g de crème épaisse

Persil

Thym

Estragon

Sel, poivre et piment d'Espelette

- Confectionner une fondue de poireaux coupés en paysanne
- Ajouter une julienne de champignons et de carottes
- Ajouter l'estragon, le persil, le thym frais, le sel, le poivre blanc et le piment d'Espelette
- Confectionner la crème de Potimarron
  - Cuire les potimarrons à l'eau salée, les mixer, ajouter la crème épaisse
- Snacker les noix de Saint-Jacques avec l'huile et le beurre
- Dresser sur une assiette : les petits légumes au centre, les noix de Saint-Jacques autour,
- Napper de crème de potimarron
- Ciseler la ciboulette



Conception : Flyin'Chef – Bernard LAMY