



**CARPACCIO DE TOMATES COLOREES, SAINT-JACQUES ET  
PAMPLEMOUSSE,  
SUR UNE GELEE DE CONCOMBRE A LA VANILLE,  
VINAIGRETTE D'AGRUMES AU PIMENT D'ESPELETTE**



Nombre de personnes : 6  
 Temps de préparation : 30mn  
 Temps de cuisson : 3mn  
 Temps de réfrigération : 2h

**Ingrédients et quantités :**

La gelée de concombre : 2 concombres – 3 feuilles de gélatine – 1 gousse de vanille Sivanil - sel, poivre

Le carpaccio : 6 grosses noix de Saint-Jacques – 2 tomates noires – 2 tomates vertes – 2 tomates jaunes – 2 tomates orange – 2 tomates rouges allongées – 1 pamplemousse – 150g de petits pois frais  
 La vinaigrette d'agrumes au piment d'Espelette : 1 citron vert – 1 CS de jus de pamplemousse – 2 CS d'huile d'olive – 1 pincée de piment d'Espelette - quelques brins de ciboulette

Dressage : pousses d'épinards – brins de ciboulette – fleur de sel, piment d'Espelette et poivre

### Progression :

La gelée de concombre à la vanille : Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Epluchez les concombres. Coupez-les en morceaux, et mettez-les dans un blender. Mixez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Passez au chinois, et faites tiédir dans une casserole sur feu doux, avec la gousse de vanille fendue et grattée. Incorporez ensuite la gélatine ramolli et essorée. Mélangez bien, et assaisonnez de sel et poivre. Laissez tiédir, puis coulez directement dans le fond de 6 assiettes. Faites prendre 2 h au réfrigérateur.

La carpaccio : Ecossez les petits pois frais. Faites-les cuire 3mn à l'eau bouillante salée, puis plongez-les dans un grand bol d'eau glacée. Lavez et essuyez les tomates sur du papier absorbant. Coupez-les en fines rondelles. Disposez-les sur la gelée de concombre prise, en alternant les couleurs, et en faisant une rosace. Emincez les noix de Saint-Jacques finement et posez-les au centre des tomates. Epluchez à vif le pamplemousse, levez les segments, émincez-les, et mettez-les au centre des Saint-Jacques.

La vinaigrette d'agrumes : Prélevez le zeste de citron vert dans un bol. Y ajoutez l'huile d'olive, le jus de citron vert et pamplemousse, la ciboulette ciselée, et le piment d'Espelette. Mélangez bien.

Dressage : A l'aide d'un pinceau, badigeonnez le carpaccio avec la vinaigrette d'agrumes, parsemez de fleur de sel, poivre et piment d'Espelette. Disposez avec harmonie quelques petits pois, pousses d'épinard, et brins de ciboulette. Dégustez très frais.

### Le mot de Sandrine :

Je vous propose cette semaine une assiette pleine de fraîcheur, de couleurs et de saveurs. Attention à la qualité de vos Saint-Jacques, vu qu'elles restent crues, et laissez-les mariner au réfrigérateur, au moins 30mn avant de les déguster. Et retrouvez-moi sur mon blog <http://latabledesandrine.com>