

Saint-Jacques en carpaccio sur lit d'huître

Succès garanti pour une entrée relativement simple à réaliser et qui nous emporte avec ses parfums d'herbes et d'iode.

Source :
ELLE à table
n° 68 - janvier/février 2010
Céviche de Saint Jacques et d'huîtres
librement cuisiné

Composition
pour 4 personnes

12 huîtres
8 coquilles Saint-Jacques
1 échalote
Persil plat
Aneth
Basilic
Huile d'olive
Poivre blanc

Ustensiles : 1 couteau, 1 couteau à huîtres, 1 bol, 1 assiette



Décoquiller les Saint-Jacques (ou demander à votre poissonnier de le faire), les rincer sous un mince filet d'eau froide et les éponger avec du papier absorbant. Les réserver.

Eplucher l'échalote, la ciseler finement dans un bol. Laver, éponger et hacher les herbes (persil plat, aneth et basilic) -prévoir une bonne cuillère à café de chaque herbe-, les ajouter à l'échalote. Arroser de 5 cuillères à soupe d'huile d'olive. Saler et poivrer.

Couper les Saint-Jacques en fines lamelles puis les arroser d'huile aux herbes (conserver une bonne cuillère à soupe de cette sauce) réserver au frais une petite demie heure.

Ouvrir les huîtres, jeter l'eau et laisser l'huître faire une deuxième eau. La jeter aussi.

Arroser l'huître de quelques gouttes d'huile aux herbes puis déposer des lamelles de Saint-Jacques sur l'huître.

Servir sans attendre.