

**COQUILLE(S) SAINT-JACQUES RÔTIE(S) A LA CREME D'EPINARDS CITRONNEE ET  
CARPACCIO**



**Facile**

**Préparation: 15 mn**

**Cuisson: 10 mn (6 + 4)**

**Pour 4 personnes:**

3 ou 4 noix de Saint-Jacques par personne

500 g d'épinards (frais si possible)

15 cl de crème fraîche liquide

1 càs de zestes de citron confit haché très finement.

Le jus d'1/2 citron vert

Quelques rondelles d'oignons doux des Cévennes rôtis (facultatif)

Sel et poivre

1 càc d'huile d'olive

Éventuellement sel de balsamique ou de Hawaï pour le carpaccio

Laver et équeuter les épinards. Les faire tomber à sec dans une casserole, couvrir avec la crème et laisser cuire quelques minutes.

Mixer finement, arroser avec le jus de citron vert, ajouter les zestes, saler, poivrer et remuer. Réserver.

Trancher finement 4 Saint-Jacques crues en carpaccio et remettre ces fines lamelles au frais.

Réchauffer doucement le velouté le temps de faire griller dans l'huile d'olive, à feu très vif, les noix de Saint-Jacques. Les débarrasser sur un papier absorbant.

Verser un peu de velouté d'épinards dans le fond de l'assiette, poser les Saint-Jacques, saler et disposer les lamelles de carpaccio autour en les assaisonnant d'un sel un peu exceptionnel.