

# CARPACCIO DE SAINT-JACQUES AU LEMON PEPPER

---

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

---

*12 à 16 belles noix de Saint-Jacques sans corail (3 ou 4 par personne)*

*1 cuillère à café de Lemon Pepper*

*2 cuillères à soupe d'huile d'olive*

*1 cuillère à café de fleur de sel*

---

- ① Pour découper les noix de Saint-Jacques plus facilement, mettez-les au congélateur la veille en les étalant.
  - ② Taillez les noix en tranches fines.
  - ③ Dans un bol, mélangez l'huile d'olive, le Lemon Pepper et la fleur de sel.
  - ④ Avec un pinceau, badigeonnez le fond des assiettes avec cette marinade.
  - ⑤ Disposez les tranches de Saint-Jacques par-dessus.
  - ⑥ Badigeonner les noix de Saint-Jacques avec la marinade.
  - ⑦ Filmmez les assiettes et laissez mariner au réfrigérateur environ 30 minutes.
  - ⑧ Au moment de servir, décorez les carpaccios avec quelques cristaux de fleur de sel.
-