



ABONDANCE

UNE VALLÉE UNE VACHE UN FROMAGE

I



CARPACCIO DE ST JACQUES ET D'ABONDANCE



30 min de préparation

INGRÉDIENTS

12 noix Saint-Jacques
4 fruits de la passion bien mûrs
2 jus de citron
6 cuil. à soupe d'huile d'olive
Herbes aromatiques en
Zestes de Citrons verts non traités
Lamelles fines de Fromage d'Abondance en
Mélanges 5 baies
Fleur de sel

LES ÉTAPES DE PRÉPARATION

Coupez les noix de Saint-Jacques en tranches très fines, dans l'épaisseur.

Déposez-les au fur et à mesure sur des assiettes plates, en les chevauchant légèrement et en intercalant des lamelles de fromages découpées avec un emporte pièce rond de diamètre 30 mm ou de la taille des Saint-Jacques.

Coupez les fruits de la passion en deux, récupérez leur chair à la cuillère, puis écrasez la dans une passoire, pour éliminer les graines et garder le jus.

Émulsionnez le jus de fruits de la passion avec l'huile d'olive dans un récipient, badigeonnez-en le carpaccio de Saint-Jacques, à l'aide d'un pinceau.

Recouvrir d'un film étirable et laissez reposer au réfrigérateur 30 min. Pour servir, ajouter de la fleur de sel et du mélange 5 baies moules.

Décorez d'herbes, de fleurs comestibles et de zeste de citron vert. Vous pouvez aussi ajouter quelques grains des fruits de la Passion.