



Carpaccio de St Jacques à l'huile de vanille et fleur de sel aux poivres



Pour 4 personnes

8 noix de St Jacques, 150g de céleri-rave, 150g de céleri branche, 10g de gingembre, 1/2 yaourt, 1/2 jus de citron, quelques feuilles de mâche, ciboulette, coriandre, fleur de sel aux poivres, vinaigre de riz, huile d'olive à la vanille.

Escaloper finement les St Jacques, les dresser avec quelques feuilles de mâche sur le bord extérieur des assiettes, les tamponner au pinceau avec le vinaigre de riz, puis avec l'huile d'olive à la vanille, assaisonner de fleur de sel aux poivres, râper un peu de gingembre sur le dessus, réserver au frais. Tailler les 2 céleris en julienne, les citronner, les mélanger au yaourt, ajouter ciboulette et coriandre. Dresser le céleri au centre des assiettes.