SOUFFLÉS AUX LÉGUMES, *Carpaccio de Saint Jacques & vinaigrette mangue passion*

Entrée

Quenelles & Soufflés

Nb. portions
4

Préparation
15 MIN

Cuisson
5 MIN

INGRÉDIENTS

- **4 Soufflés aux légumes Bio Saint Jean**
- 8 noix de coquilles Saint Jacques
- 1,5 cuillères à souoe de vinaigre au fruit de la passion
- 1,5 cuillère à soupe de vinaigre à la mangue
- 5 cas d'huile de tournesol
- Poivre blanc en grains de Sarawak
- Sel

RECETTE

Préparation

- Couper les quenelles de légumes en rondelles et les faire dorer 5 minutes à la poêle dans un peu d'huile. Réserver.
- Trancher les Saint Jacques en fines lamelles. Si elles sont fraîches, les mettre au congélateur une demi-heure pour les trancher plus facilement au couteau ou à la mandoline.
- Couper les soufflés en rondelles.
- Dans l'assiette, disposer en alternance les rondelles de soufflés et les lamelles de Saint Jacques. Réserver au réfrigérateur 30 minutes avant de servir.
- Réaliser la vinaigrette en émulsionnant l'huile de tournesol, le sel et les grains de poivre blanc écrasés, avec le vinaigre au fruit de la passion et le vinaigre à la mangue.
- Au moment de servir, napper de vinaigrette mangue passion.