

CARPACCIO DE SAINT JACQUES, SOUFLÉS AUX LÉGUMES *& vinaigrette mangue passion*

 Entrée

 Quenelles



N^o. portions
4



Préparation
15 MIN



Cuisson
5 MIN



INGRÉDIENTS

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

RECETTE PRÉPARATION

1. Couper les quenelles de légumes en rondelles et les faire dorer 5 minutes à la poêle dans un peu d'huile. Réserver.
2. 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.
3. Couper les soufflés en rondelles.
4. Dans l'assiette, disposer en alternance les rondelles de soufflés et les lamelles de Saint Jacques. Réserver au réfrigérateur 30 min avant de servir.
5. 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.
6. Au moment de servir, napper de vinaigrette mangue passion.