



Concours «Régalez-vous au bureau avec les huiles d'olive, bons petits plats à emporter»

Carpaccio de St Jacques à l'huile d'olive goût subtil, zestes d'orange et persil

Recette proposée par :

Stéphanie du blog auxdelicesdefany.canalblog.com

Ingrédients pour 1 personne :

- 3 noix de St Jacques
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive goût subtil
- 1/2 cuillère à soupe de vinaigre de vin blanc de coquelicot de Nemours
- Quelques tours de moulin «sel,citron,poivre» Thiercelin
- Persil
- Zestes d'oranges bio



Préparation :

- Coupez des tranches fines dans les noix de St Jacques ,zestez des oranges bio dessus, les assaisonner, versez l'huile d'olive et le vinaigre de coquelicot.
- Ciselez le persil.
- Dressez dans une coquille en porcelaine ou si vous l'emportez au bureau, dans un plat hermétique.
- Dégustez froid ou tiède en passant 10 secondes au micro-ondes.

Voilà une entrée légère et subtile en goût !