

*Fruits de mer*

Carpaccio de saint-jacques et taboulé de chou fleur à l'aneth



35 min **25 min** **0** **10 min** **291**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le carpaccio et le taboulé

400 g **Noix de Saint-Jacques**
500 g **Chou(x)-fleur(s)**
0.5 botte(s) **Aneth**
100 g **Groseilles**
4 **Citron(s)**
80 g **Echalote(s)**
6 cl **Huile d'olive**
1 **Poivre**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Eplucher et ciseler l'échalote. Réserver dans un ramequin.
- 2 Ciseler les branches d'aneth. Réserver dans un ramequin.
- 3 Couper le citron en deux et le presser. Réserver le jus.
- 4 Préparer le chou-fleur.
- 5 Tremper les sommités dans un saladier d'eau puis les égoutter dans une passoire.
- 6 Les verser dans un robot muni d'un couteau hachoir, et hacher les fleurettes avec la touche pulse pour obtenir une texture de taboulé.

Étape 2

Préparation du taboulé

- 1 Déposer le chou-fleur haché dans un saladier, ajouter l'échalote, l'aneth et une part du jus de citron.
- 2 Ajouter l'huile d'olive, poivrer, saler, bien mélanger. Réserver.

Étape 3

Préparation des Noix de Saint Jacques

- 1 Dans un plat creux, saupoudrer de fleur de sel et de poivre, ajouter du jus de citron et un trait d'huile d'olive. Remuer en faisant tourner le plat.
- 2 Couper les pieds des Saint Jacques, puis les détailler en lamelles très fines. Les déposer au fur et à mesure dans la marinade.
- 3 Retourner une à une les lamelles pour qu'elles s'imprègnent bien de la marinade. Filmer au contact et réserver au réfrigérateur 30 minutes.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir le carpaccio de Saint Jacques du réfrigérateur et enlever le film.
- 2 Placer un emporte-pièce sur l'assiette de dressage, le remplir de taboulé de chou-fleur, bien tasser avec le dos de la cuillère.
- 3 Disposer les lamelles de Saint Jacques autour de l'emporte-pièce, les arroser de leur marinade.
- 4 Parsemer d'aneth, décorer les Saint Jacques avec une groseille et le taboulé avec une petite grappe. Enlever l'emporte-pièce.