



Carpaccio de Saint-Jacques, émincé de betterave à l'huile de noisette et éclats de pistaches

Par Frédéric Marr

Recette pour 4 personnes :

- 6 noix de Saint-Jacques
- une betterave crue
- huile d'olive
- huile de noisette
- tamari / sauce soja
- citron
- pistaches



A la mandoline, coupez la betterave en fins filaments. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 2 cuillères à soupe d'huile de noisette, 1 cuillère à soupe de tamari. Réservez 30 mn au frigo. Coupez les noix de Saint-Jacques en fines lamelles. Ajoutez un filet d'huile d'olive et une pincée de sel. Réservez 30 mn au frigo. Faites revenir les pistaches pour en retirer une partie de la peau. Laissez refroidir, puis écrasez grossièrement. A l'aide d'une passoire, récupérez la marinade des betteraves et émulsionnez avec un filet de citron. Si nécessaire rectifiez avec un peu de tamari. Disposez les rondelles de Saint Jacques sur un nid de betterave, ajoutez les éclats de pistaches et quelques gouttes de l'émulsion. Décorez avec un brin d'aneth ou des baies roses.