Ecrit par Echo du Mardi le 15 novembre 2025

# La recette de carpaccio de Saint-Jacques du chef Mathieu Desmarest



**Mathieu Desmarest est le chef des restaurants Pollen et Bibendum, à Avignon. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de carpaccio de Saint-Jacques avec kiwi, cébette et agrumes.**

Recette pour 4 personnes :
– 12 noix de Saint-Jacques
– 1 kiwi ferme
– 2 cébettes
– Pulpe de 2 fruits de la passion
– 1 orange
– 1 citron jaune
– 1 citron vert
– 2 c. à s. huile d'olive douce
– Fleur de sel ou sauce soja légère
– Poivre blanc ou timut

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 15 novembre 2025

– Herbes ou jeunes pousses
– Zestes d'agrumes
– (Option) Sauce verte : herbes mixées avec huile d'olive et eau

Saint-Jacques : les raffermir au congélateur 15 min puis les trancher finement et disposer en rosace.
Garniture : couper le kiwi en fines tranches, émincer la cébette.
Sauce agrumes-passion : mélanger jus d'agrumes + pulpe de passion + huile d'olive + sel/soja + poivre.
Dressage : verser la sauce sur les Saint-Jacques, ajouter kiwi, cébette, herbes, zestes et quelques gouttes de sauce verte.
Servir très frais, immédiatement.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 15 novembre 2025



DR

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !