Ecrit par Echo du Mardi le 29 mars 2025

La recette de carpaccio de Saint-Jacques du chef Matthieu Hervé



Matthieu Hervé est le chef exécutif du bistro et du restaurant gastronomique du Château de Montcaud, situé à Sabran dans le Gard. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de carpaccio de Saint jacques avec déclinaison de choux fleur et agrumes.

Ingrédients (pour 4 personnes) :
– 12 Saint jacques
– 1 chou fleur de chaque couleur
– 1 oignon
– 2 citron vert
– ½ L de lait
– 1 orange
– 1 citron jaune
– ½ L de crème
– 1 citron caviar
– 20gr de pignons de pin

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 29 mars 2025

– Fleurs pour décoration
– 1 botte de ciboulette

Déroulé :
Ouvrir et nettoyer les Saint-Jacques, les rouler dans le gros sel et les laisser au frais pendant 30 minutes. Rincer et tailler très finement comme pour un carpaccio.
Tailler très finement les différents choux pour faire la vierge. Mélanger ceux-ci avec un peu d'huile d'olive, le jus d'un citron vert et d'une orange, les pignons de pins torréfies, un peu de ciboulette, sel et poivre. Ajouter des segments de citrons vert ainsi que d'orange en petits dés. La sauce vierge est prête.
Pour la purée de choux fleur, faire suer sans coloration 1 oignon blanc taillé finement, ajouter les parures de choux fleur blanc et ajouter le lait et la crème. Cuire environ 30 minutes et mixer. Refroidir.

Dressage :
Dans une assiette creuse, mettre un peu de purée de choux fleur dans le fond et disposer la rose de Saint-Jacques dessus. Ajouter la vierge acidulée dessus en guise d'assaisonnement.
Décorer avec quelques fleurs et le citron caviar.



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 !