

Carpaccio de St Jacques marinées à l'huile d'olive, écorces d'orange et de citron confits et sauce agrumes – *Château La Rame Sainte Croix du Mont*

Une association entre la douceur des St Jacques, des agrumes frais et confits, et des notes épicées. Du *Sainte Croix du Mont*, de la fleur de sel, et des noisettes croquantes ajoutent complexité et texture.

Préparation : 10 mins

Cuisson : 20 mins

Ingrédients

- 10 St Jacques de grande taille, collectés à la main, sans le corail
- 6 cs d'huile d'olive extra vierge
- 1/2 citron vert, pressé et du zeste finement découpé
- 1/2 citron, du zeste finement découpé
- 1 cc poudre de 5 épices
- 1/2 cc piment d'Espelette
- 1 cc graines de sésame
- Fleur de sel de Guérande
- 1 noisette de beurre
- 8 morceaux fins d'écorce d'orange confit
- 8 morceaux fins d'écorce de citron confit
- 8 abricots secs, grossièrement découpés
- 200ml *Château La Rame Sainte Croix du Mont*
- 1 poignée de feuilles de salade poivrées
- 1 poignée de noisettes grillées, concassées
- 1 brin d'aillet, très finement découpé



Préparation

- 1- Trancher très finement les St Jacques à l'aide d'un couteau bien aiguisé.
- 2- Les placer dans un bol à mariner avec 4 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge, le citron vert et son jus, le zeste de citron, la poudre de 5 épices, le piment d'Espelette, les graines de sésame, et une bonne pincée de fleur de sel.
- 3- Laisser mariner pendant 15 minutes. Pendant ce temps, préparez la sauce de *Château La Rame Sainte Croix du Mont*
- 4- Faire lentement frire les morceaux d'écorce d'orange et de citron confits et les abricots dans un peu de beurre.
- 5- Une fois légèrement dorés, ajouter le *Château La Rame Sainte Croix du Mont*. Laisser réduire jusqu'à ce que le mélange nappe aisément le dos d'une cuillère, puis verser le liquide restant de la marinade. Assaisonner à votre goût avant de retirer du feu.
- 6- Disposer les St Jacques sur 4 assiettes, garnir avec les morceaux d'écorces, quelques feuilles de salade poivrées, les noisettes grillées et l'aillet. Napper d'un filet de la sauce de *Château La Rame Sainte Croix du Mont* tiède, et d'huile d'olive extra vierge. Pour finir, saupoudrer de fleur de sel.