

Carpaccio de St Jacques aux parfums d'extrême orient



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
3 pièces unitaires	Baie de Goji en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0167101
	Cives	~
1	Graine de sésame au wasabi en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0159311
	Huile vierge de sesame en bidon 50 CL GUENARD	0016395
	Noix de Saint Jacques	~
	Condiment de gingembre en bouteille 180 ml SENS GOURMET	0175050

Étapes de préparation

- 1 Découper de fines lamelles les noix de Saint Jacques et disposer les sur une assiette plate.
- 2 A l'aide d'un pinceau, répartir harmonieusement l'huile de sésame et le vinaigre de gingembre.
- 3 Hacher grossièrement les baies de goji et parsemer les avec les graines de sésame.
- 4 Au moment de servir, disposer la cive finement ciselée.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Alsace Riesling vin blanc AOP en bouteille 75 cl CAVES DE TURCKHEIM