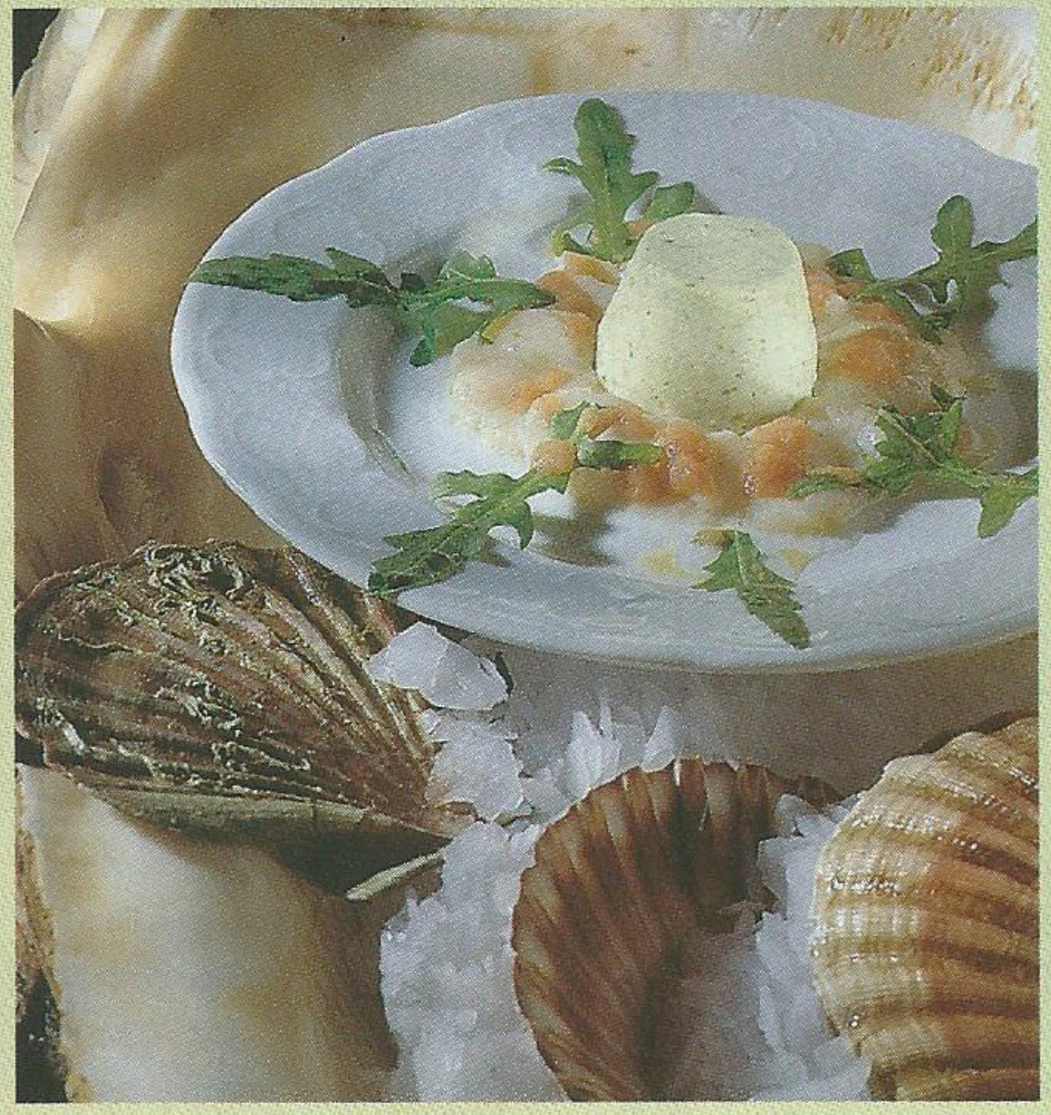

Carpaccio de Saint-Jacques au parfum d'olives, flan de roquette

Ingrédients

pour 4 personnes

16 noix de Saint-Jacques, 40 g de roquette, 4 dl de crème fraîche, 3 dl d'huile d'olive, 1 grosse tomate, 1/2 citron, sel, poivre.

Préparation

1. **Pour le flan :** mixez 4 noix de Saint-Jacques avec la roquette et la crème fraîche. Salez et poivrez. Beurrez 4 moules, introduisez la farce dans les moules et cuisez à mi-vapeur à 90°C pendant 20 mn ou au bain-maire.
2. Mixez la grosse tomate avec 1 dl d'huile d'olive. Salez et poivrez.
3. Coupez les 12 noix de Saint-Jacques restantes en très fines lamelles.
4. Faites une marinade à base de 2 dl d'huile d'olive et le demi-citron. Assaisonnez.
5. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez les deux faces des lamelles de cette marinade.

Présentation

Mettez le flan tiède au milieu de l'assiette. Entourez le flan de lamelles de Saint-Jacques et tachetez ensuite les lamelles avec le coulis de tomate à l'aide d'une cuillère à café. Déposez 5 feuilles de roquette sur l'assiette.