

Carpaccio de St Jacques et Friseline

Pour la marinade

- 1- Fendez la gousse de vanille en deux dans la longueur, grattez-la à l'aide d'une pointe de couteau afin de récupérer toutes les graines.
- 2- Mélangez à l'huile de noisette.
- 3- Escalopez finement les noix de St Jacques. Disposez-les dans une grande assiette plate.
- 4- Puis badigeonnez-les à l'aide d'un pinceau avec la marinade à la vanille.
- 5- Laissez mariner pendant 15 à 20 min.
- 6- Réservez au frais.

Pour 4 personnes

- 2 Friseline
- 24 noix de St Jacques (6 par personne)
- 10 cl d'huile de noisette
- 1 gousse de vanille
- Sel et poivre du moulin