

PAR KYO FUKAO

CARPACCIO DE CERFEUIL TUBÉREUX ET SAINT-JACQUES AUX BETTERAVE SHISO, ZESTES DE CITRON VERT ET ÉCLAT DE NOISETTES GRILLÉES

Ingrédients (Pour 4 personnes)

300 g de cerfeuil tubéreux
300 g de noix de Saint-Jacques
50 g shiso betterave
1 citron vert
4 c. à s. de vinaigre balsamique
50 g de noisettes
5 cl d'huile de noisette
1 citron caviar
Sel de Guérande
Poivre citron
50 g de pousses de petits pois

Préparation:

Éplucher le cerfeuil tubéreux, le couper dans le sens de la longueur en fines tranches à l'aide d'une mandoline.

Couper soigneusement les noix de Saint-Jacques en fines tranches.

Disposer les tranches de cerfeuil en quinconce dans l'assiette, puis les tranches de Saint-Jacques à l'intérieur de la corolle de cerfeuil tubéreux.

Torréfier les noisettes dans un four chauffé à 200°C pendant environ 5 minutes. Les concasser au couteau et les parsemer sur le carpaccio.

Couper une fine tranche de citron vert, la disposer au centre de l'assiette. Zester l'écorce de citron au-dessus du carpaccio.

Verser un filet d'huile de noisette, assaisonner avec du sel de Guérande et du poivre citronné.

Terminer avec les feuilles de shiso betterave, les pousses de petits pois, les grains de citron caviar et des gouttes de vinaigre balsamique.

