

Carpaccio de st jacques, sauce créole



Préparation pour 8 personnes

8 petites tranches de pain (Son, complet, blanc...)

3 pièces de st jacques

Sauce créole :

50g de carottes

20g de poivrons

15g d oignons

4 branches de persil plat

1 fruit de la passion

10cl d'huile d'olive

A l'occasion du salon du tourisme 2013, l'équipe du Petit Prince avec le chef Guillaume Goutaudier nous a présenté différents amuses bouche simples, rapides et succulents.

Mixer les carottes, oignons, poivrons et persil plat au robot coupe, puis monter à l'huile d'olive et ajouter le fruit de la passion, saler poivrer.

Couper en tranche le pain frais et faire revenir les tranches dans une poêle pour les toaster.

Tailler 8 tranches fine de st jacques, puis les disposer sur le toast grillé, napper la st jacques de sauce créole.

Un amuse bouche rapide et efficace !