

CARPACCIO DE ST. JACQUES HUILE AU CITRON

CARPACCIO



INGRÉDIENTS

- 3 CàS d'Huile d'olive au citron (**Réf: 170**)
- 18 Coquilles Saint Jacques
- 2 cuillères à café de Basilic semi-frais (**Réf: 250**)



6 personnes



10 min



3,8€/ PER



Très facile

PRÉPARATION

1. Ouvrez les coquilles Saint-Jacques. Nettoyez-les
2. Découper le corps des Saint-Jacques en fines lamelles avec un bon couteau
3. Disposez-les dans les assiettes ou dans le plat
4. Verser l'huile au citron
5. Poivrer et saupoudrer de basilic semi-frais
6. Servir frais