

Millefeuilles de Saint-Jacques Jambon de Parme

*Pour 4 personnes : 12 noix de Saint-Jacques
12 petites tranches de jambon de Parme
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 petite gousse d'ail dégermée (facultatif) ou
1 échalote
1 citron vert
Ciboulette
Piment d'Espelette*

Rincer et sécher les Saint-Jacques.

Les découper en trois et les disposer sur un plat.

*Mélanger l'huile d'olive avec la gousse d'ail en toute petite
brunoise et le jus du citron vert.*

*Verser cette sauce sur les Saint-Jacques et recouvrir d'un film
étirable.*

Laisser mariner 20 mn environ au réfrigérateur.

*Les assaisonner ensuite avec une pincée de sel et de piment
d'Espelette.*

*Monter les mille-feuilles directement dans les assiettes en les
intercalant avec des tranches de jambon de Parme.*

Servir avec quelques jeunes pousses, et des tuiles de parmesan.