

Carpaccio St Jacques clémentines



Pour une personne prévoir deux belles st jacks nettoyer, les couper en très fines lamelles et les déposer sur une assiette.

Mettre un petit filet d huile d olive et le jus d une demi clémentine avec un peu de persil,mettre au frais avant dégustation.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur Zodiosphere.fr