



DOMAINE DU  
bois joly



## *la recette De notre chef*

### Carpaccio de st jacques à la mangue

Petite entrée marine toute fraîche. Fastoche à réaliser. Préparation à la dernière minute

Pour 4 pers

12 st jacques

1 jus de citron

1 mangue

Huile olive extra

Poivre, sel, baies roses

Faire de fines lamelles avec la mangue et les st jacques (3 mm environ.) Les dresser joliment dans vos assiettes.

Dans un bol mélanger le citron avec l'huile d'olive le sel le poivre et les baies roses. Napper la sauce sur vos assiettes.

Une bouteille muscadet « harmonie » ou une « confidences de vieilles vignes ou un songe de gabbro seront magiques.

