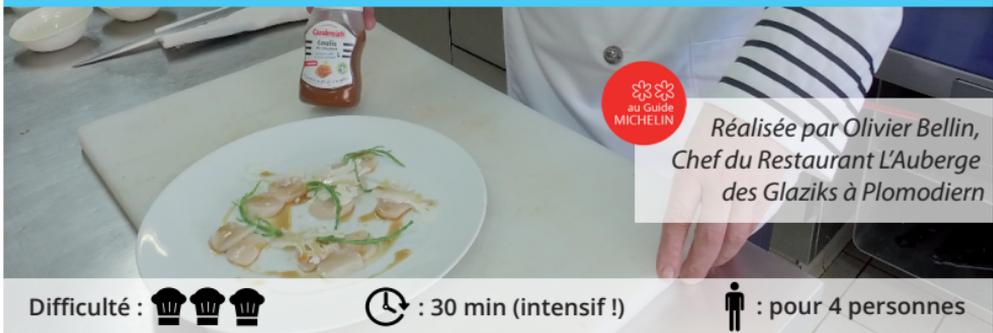


# LA RECETTE SECRÈTE SALÉE



Réalisée par Olivier Bellin,  
Chef du Restaurant L'Auberge  
des Glaziks à Plomodiern

Difficulté : 

 : 30 min (intensif !)

 : pour 4 personnes

## Carpaccio de Saint-Jacques au Coulis de caramel au beurre salé Carabreizh

### Ingrédients :

- 12 coquilles Saint-Jacques
- 1 chou-fleur
- Vinaigre de Xères
- Squeezer de coulis de caramel au beurre salé Carabreizh
- Quelques salicornes
- Fleur de sel
- Poivre

### Conseils de préparation :

1. Lavez et coupez les noix de Saint-Jacques en tranches d'environ 3 mm.
2. Râpez quelques fines tranches de chou-fleur. Répartissez les tranches de Saint-Jacques et de choux-fleurs uniformément dans des assiettes de service.
3. Dans un bol, mélangez 10 cl de vinaigre de Xères, 6 cuillères à soupe de coulis de caramel au beurre salé Carabreizh tiédi au micro-onde, un peu de poivre et de sel.
4. Nappez la préparation. Ajoutez quelques salicornes, assaisonnez avec un peu de fleur de sel et dégustez aussitôt.

Et si vous y arrivez parfaitement, nous décernerons 2 étoiles Michelin à votre cuisine ! ;)

## BON APPÉTIT !