

Tartare de Saint-Jacques à la clémentine

Cyril Lignac

15 min

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- 6 grosses noix de Saint-Jacques de 4cm de diamètre (si elles sont plus petites prenez-en 2 de plus, ne prenez pas le corail pour cette recette)
 - 30g de jus de clémentine corses
 - 10g de jus de citron jaune
 - 50g d'huile d'olive
 - Quelques feuilles d'aneth
 - Quelques graines de Sobacha ou sésame torréfié
 - 1 clémentine corse
 - Fleur de sel
 - Poivre blanc ou noir
-
- LES USTENSILES :
 - 1 planche à découper + 1 couteau éminceur de chef + 1 saladier
 - 1 cuillère à café + 1 saladier + 1 fouet
 - 1 microplane
-

1.

Lavez sous un filet d'eau froide vos noix de Saint-Jacques pour retirer les excédents de sable et de coquilles que le poissonnier aurait laissés. Déposez les noix dans un linge propre. Coupez-les ensuite en cubes pas trop gros et mettez-les dans un saladier.

2.

Dans un saladier, mélangez les 2 jus de fruits avec l'huile d'olive. Vous pouvez garder les coques de clémentines, elles vous serviront de verrines.

3.

Assaisonnez le tartare de Saint-Jacques avec la vinaigrette, salez à la fleur de sel et poivrez. Mélangez et déposez dans des petites verrines ou dans les coques de clémentines, ajoutez quelques graines de Sobacha ou de sésame torréfié, décorez de feuilles d'aneth et d'un zeste de clémentine. S'il vous reste de la vinaigrette, vous pouvez la conserver au frais quelques semaines dans une bouteille.