



TARTARE DE ST JACQUES CONCOMBRE ET AVOCAT RECETTE DE PIERRE GAGNAIRE



8 belles noix de St Jacques, 1/2 concombre , 3 avocats mûrs mais fermes, 5cl de crème épaisse, 1 yaourt 0%, huile d'olive, le jus de 2 citrons, fleur de sel et poivre.

Couper les noix en tout petits morceaux, les arroser d'huile d'olive, réserver au frais.

Peler épépiner le concombre le couper en tout petits dés, le saler légèrement, réserver au frais.

Même chose avec les avocats, les arroser de jus de citron avant de les mettre au frais.

Mélanger crème, yaourt et fleur de sel, poivrer. Après 30mn égoutter les avocats, rincer et éponger le concombre et mélanger le tout délicatement. Dresser dans les verrines. Ajouter le mélange yaourt crème puis les St Jacques. Poivrer et parsemer d'éclats de noisettes torréfiées

Pierre Gagnaire recommande de servir ce tartare avec une salade de pommes de terre tièdes ou une salade de chou blanc au pamplemousse. .