

Tartare de Saint-jacques aux Agrumes



Ingrédients pour 4 personnes :

- . 12 grosses Saint-Jacques
- . 2 citrons verts
- . 1 orange
- . 1/2 pamplemousse
- . 1 avocat
- . 4 tranches de saumon fumé
- . 15 g de gingembre frais
- . 2 c à soupe d'huile d'olive A.O.C [Le Moulin de Velaux](#)
- . 4 brin d'aneth (moi je n'en avait pas)
- . sel de Guérande
- . poivre

Rincer et essuyez les noix de Saint-Jacques.

Coupez-les en dés. Peler et presser le gingembre au presse-ail.

Fouetter le jus d'un citron vert, l'huile d'olive, le gingembre et l'aneth cisèle.

Saler et poivrer.

Ajouter les Saint-Jacques. Couvrir, réfrigérer 15 minutes.

Peler à vif l'orange et le pamplemousse, prélever les quartiers sans les membranes, coupez-les en dés.

tailler la chair de l'avocat en petits dés, arrosez-les du jus d'un citron. Incorporer les agrumes et l'avocat aux Saint-Jacques.

Servez-vous d'un cercle pour mouler les tartares sur les assiettes, déposer sur le dessus une tranche de saumon fumé, servir très frais.