

Tartare de Saint Jacques à la vanille



Ingrédients (pour 4 personnes):

- 200 g de noix de St-Jacques (sans le corail)
- 4 c à s d'huile d'olive
- 1 gousse de vanille
- 1 filet de jus de citron (vert ou jaune selon préférence)
- 2 pincées de fleur de sel
- 1 pamplemousse

Préparation :

Ouvrir la gousse de vanille, récolter les grains puis les mélanger à l'huile d'olive.

Ajouter le jus de citron.

Bien rincer les Saint-Jacques et les essuyer dans du papier absorbant. Ce n'est pas toujours facile de trancher les Saint-Jacques en tranches fines. Petit conseil : les laisser 10-15 minutes au congélateur pour les faire durcir un tout petit peu, la coupe n'en sera que plus précise. À l'aide d'un bon couteau (et pas d'une mandoline), trancher de fines tranches de Saint-Jacques. Les joindre à la préparation.

Mélangez puis laisser mariner au frais 30 minutes.

Pelez à vif le pamplemousse et détaillez-le en quartiers.

Dans les assiettes, faites une rosace avec les quartiers de pamplemousse et déposez le tartare de St-Jacques au centre.

Parsemez de fleur de sel et servez aussitôt.