



Tartare de Saint-Jacques agrumes et cidre, poivre de timut et feuilles de shiso

Temps de préparation : 20 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingédients

- 12 à 16 grosses noix de Saint-Jacques fraîches ou surgelées
- 8 kumquats
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 4 cuil. à soupe de jus d'orange fraîchement pressé
- 16 à 20 petites pousses de shiso
- Poivre de Timut en moulin
- Fleur de sel

1. Émincez finement les noix de Saint-Jacques en tranches. Pour que ce soit plus facile, utilisez des noix de Saint-Jacques en fin de décongélation ou réservées au congélateur pendant 30 min.
2. Découpez les kumquats en fins quartiers.
3. Préparez la vinaigrette en mélangeant vivement ensemble, l'huile d'olive, le jus d'orange et une pincée de sel.

4. Répartissez les noix de Saint-Jacques dans les assiettes de service. Assaisonnez-les avec la vinaigrette et les pousses de shiso puis poivrez généreusement. Dégustez avec du cidre.

Suggestion

Pour un tartare plus savoureux, laissez mariner les noix de Saint-Jacques avec la vinaigrette et le poivre pendant 15 à 30 min.

Cette recette se déguste avec un cidre moelleux et fruité.

© recette et photo S'cuiz In pour Unucid, les Cidres de France

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.