



Tartare de noix de St-Jacques aux trois saveurs.

POUR 2 PERS.

6 COQUILLES ST-JACQUES / 1 ECHALOTE / 1 BOUQUET DE FINES HERBES /
CREME FRAICHE LIQUIDE / VINAIGRE A LA PULPE DE MANGUE / VINAIGRE A LA
LA PULPE DE FRUIT DE LA PASSION / VINAIGRE A LA PULPE DE CASSIS.

- Eplucher et ciseler finement l'échalote.
- Ciseler les fines herbes.
- Couper les noix de St-Jacques en petits dés.
- Prévoir 3 bols : un pour la préparation avec le vinaigre à la pulpe de mangue, un pour celle avec le vinaigre à la pulpe de fruit de la passion et un autre pour celle avec le vinaigre à la pulpe de cassis.
- Dans chaque bol, verser un tiers de chacun des ingrédients : l'échalote ciselée, les fines herbes et les noix de St-Jacques.
- Ajouter une cuillère à café de **vinaigre à la pulpe de fruit** puis une cuillère à café de crème fraîche pour adoucir l'astringence du vinaigre.
- Assaisonner légèrement de sel et de poivre du moulin. Mélanger.
- Dans les coquilles vides, disposer les préparations. Déposer une coquille de noix de St-Jacques de chaque saveur dans une grande assiette plate.

