

— Recette de —

NOËL

2021

TARTARE EXOTIQUE DE SAINT-JACQUES



 MORA Frères

 morafres

TARTARE EXOTIQUE de SAINT-JACQUES



sans
cuisson



4
personnes



20 min
préparation

ingrédients

noix de Saint-Jacques.....	350g
litchis.....	8
grenade.....	1/2
groseilles.....	200g
citron.....	1
échalote.....	1
gingembre.....	1cm
jaune d'oeuf.....	1
huile d'olive.....	6 cuil. a soupe
moutarde.....	1 cuil. a cafe

Étapes

- 1 Pelez et ciselez l'échalote. Épluchez, rapez le gingembre.
Rapez le zeste du citron vert et pressez son jus.
- 2 Pelez les litchis d'énoyautez-les puis les coupez en dés.
- 3 Battez le jaune d'oeuf et la moutarde, puis ajoutez l'huile d'olive ainsi que le jus de citron en fouettant.
Salez et poivrez, versez le reste de jus sur l'échalote.
- 4 Coupez les noix de saint Jacques en dés comme les litchis.
Assaisonnez de gingembre et de zestes de citron.
Conservez au frais.
- 5 Mélangez les Saint-Jacques, l'échalote, les litchis, et la sauce au citron. A l'aide d'un emporte pièce rond formez de petites timbales dans chaque assiette. Parsemez le tout de groseilles et de graines de grenades. Enfin servez frais.

