

TARTARE DE SAINT-JACQUES PASSION

écrevisse, avocat

RECETTE POUR 20 VERRINES

ÉLÉMENTS DE BASE

Noix de Saint-Jacques sans corail	0.700 Kg
Queues d'écrevisses décortiquées	0.500 Kg
Avocat	5 Pièces
Fruits de la passion	3 Pièces
Ciboulette	1 Botte
Vinaigre balsamique	0.002 L
Citron vert	2 Pièces
Huile d'olive	0.010 L
Tabasco	PM
Sel fin	PM
Poivre moulin	PM



PROGRESSION

1. Réaliser la vinaigrette passion : Couper les fruits de la passion en deux. Passer le jus et la pulpe dans un tamis et extraire tout le jus. Mélanger le jus avec le vinaigre balsamique, l'huile d'olive et le jus d'un citron vert. Assaisonner et mélanger.

2. Tailler les avocats et les queues d'écrevisses en petits dés très réguliers, assaisonner, arroser d'un ½ jus de citron vert et tabasco. Réserver séparément.

3. Tailler les Saint-Jacques en petits dés très réguliers, mélanger avec la ciboulette finement ciselée et la vinaigrette passion. Assaisonner et réserver au frais 30 min.

4. Monter les verrines : mettre en fond de verrine les dés d'écrevisses, surmonter de dés d'avocats et terminer avec le tartare de Saint-Jacques. Décorer avec un peu de pulpe passion et ciboulette.

SERVIR TRÈS FRAIS