

Entrées froides aux produits de la mer

Tartare de saint-jacques, cresson, pomme granny, yaourt grec et vinaigre de cidre


30 min 30 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

300

CALORIES

Étape 1

Préparation des Saint-Jacques

- 1 Rincer les Saint-Jacques à l'eau froide puis retirer le muscle et le corail.
- 2 Eponger les Saint-Jacques avec du papier absorbant.
- 3 Découper les Saint-Jacques en trois tranches dans l'épaisseur à l'aide d'un couteau de chef bien aiguisé.
- 4 Glacer les Saint-Jacques avec un peu d'huile d'olive.

Étape 2

Préparation de la sauce au yaourt

- 1 A l'aide d'une maryse, mélanger le yaourt, le vinaigre de cidre, l'huile d'olive et le jus de citron dans un saladier. Saler, poivrer.
- 2 Hacher délicatement le cerfeuil à l'aide d'un couteau de chef, le verser dans le saladier.
- 3 Mélanger tous les ingrédients dans le saladier. Laisser reposer pour que les arômes se diffusent.
- 4 Tailler puis peler la pomme.
- 5 Presser le jus du citron restant dans un récipient à part.

 Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le tartare de Saint-Jacques

 16 **Noix de Saint-Jacques**
1 c. à soupe **Huile d'olive**

Ingrédients pour la sauce au yaourt grec

 300 g **Yaourt à la grecque**
0.5 **Citron(s)**
3 c. à soupe **Vinaigre de cidre**
4 c. à soupe **Huile d'olive**
1 botte(s) **Cerfeuil**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la brunoise de pommes

 2 **Pomme(s)**
0.5 **Citron(s)**
1 c. à soupe **Vinaigre de cidre**

- 6 Tailler les pommes en brunoise. Les mettre dans le jus de citron, ajouter le reste du vinaigre et mélanger.

Étape 3

Dressage

- 1 Déposer les Saint-Jacques dans l'assiette en les superposant.
- 2 Dresser la sauce au yaourt sur les côtés.
- 3 Saler les Saint-Jacques.
- 4 Décorer avec les morceaux de pomme.
- 5 Répartir le cresson sur les Saint-Jacques, servir immédiatement.

Ingrédients pour le dressage
100 g Cresson
1 Sel