

Tartare de Noix de St-Jacques, clémentines et citron caviar

 cuisinedegut.net

INGRÉDIENTS

pour 2 personnes en entrée

ou 4 personnes en apéro

*6 belles noix de St-Jacques sans le corail
30 gr de jus de clémentines Corses
(environ 2 clémentines)
1 clémentine pour réaliser les suprêmes
de clémentines
10 gr de jus de citron jaune
50 gr d'huile d'olive
Quelques brins d'aneth
Graine de pavot
1 citron caviar
2 cuillères à soupe de parmesan râpé
Fleur de sel – Poivre au moulin*



PRÉPARATION

1. Eplucher 2 clémentines et extraire 30 gr de jus.
2. Extraire 10 gr de jus de citron
3. Réaliser la vinaigrette avec le jus des clémentines, le jus de citron et l'huile d'olive.
Saler et poivrer
4. Verser la vinaigrette dans un petit bocal avec couvercle et mettre de côté
5. Préchauffer le four à **200°C**
6. Placer une feuille de papier cuisson sur la plaque du four,
7. Disposer 2 tas de parmesan râpé (1 cuillère à soupe de parmesan râpé pour chaque petit tas)
8. Aplatir avec le dos de la cuillère et lorsque le four est chaud enfourner pour 3 minutes environ (à surveiller).
9. Retirer la plaque, laisser refroidir et à l'aide d'une spatule très fine décoller les feuilles de parmesan. Les placer sur un Sopalin en attente
10. Bien éponger les noix de St-Jacques avec un Sopalin

11. Couper l'équivalent de 3 noix de St-jacques en morceaux par trop gros et les placer dans une coupe ou une grande verrine et couper les 3 autres dans une seconde verrine ou coupe
12. Eplucher une autre clémentine et retirer environ 5 quartiers de clémentine.
13. Réaliser des suprêmes si possible (mettre à vif les quartiers de clémentines en retirant la peau des quartiers de clémentines) et les couper en petits bouts.
14. Répartir ces petits morceaux dans les 2 coupes ou verrines.
15. Arroser de vinaigrette après avoir bien secoué le bocal pour bien mélanger le jus de clémentine, l'huile d'olive et le citron.
16. Arroser les noix de st-jacques de 2/3 cuillères à café de vinaigrette
17. Saupoudrer de graines de Pavot
18. Couper le citron caviar dans la longueur et à l'aide d'un couteau retirer les perles de citron caviar. Les répartir sur les noix de st jacques.
19. Filmer les coupes et les placer au frais.
20. **Au moment de la dégustation**, disposer une tuile de parmesan sur le côté des coupes
21. Décorer avec 2 brins d'aneth
22. Servir pour la dégustation

CONSEILS ET ASTUCES

1- Choisir de belles noix de st-Jacques sans le corail fraîches de préférence ! des huitres assez grosses.

2- Les graines de pavot sont facultatives, vous pouvez les remplacer par autre chose !

3- Si vous ne trouvez pas de citron caviar ce n'est pas très grave, ce sera très bon tout de même

4- Mettre au frais les coupes mais pensez à les sortir au moins une demi-heure avant la dégustation. Trop froides leur saveur sera diminuée !