



TARTARE DE SAINT-JACQUES A LA VANILLE

Pour 4 personnes

Ingrédients :

Gousse de vanille
16 coquilles Saint-Jacques
Citron vert
Echalote
Ciboulette
Persil haché
Huile d'olive
Sel, poivre de Séchouan
Piment d'Espelette
Pétales d'endives

- Couper les noix de coquilles Saint-Jacques en cubes de 5 mm
- Ciseler l'échalote, le persil et la ciboulette
- Assaisonner les coquilles avec le jus de citron, l'huile d'olive, la gousse de vanille, le sel, le poivre blanc et le piment d'Espelette
- Dresser le tartare sur des feuilles d'endives
- Finir en parsemant de persil haché



Conception : Flyin'Chef – Bernard LAMY