

Tartare de Saint Jacques

avec le Pinot Gris



 6 personnes  25 minutes

INGREDIENTS

12 grosses noix de
saint-jacques
1 grenade
1 gousse de vanille
10 cl d'huile de pépins
de raisin
14 brins de cerfeuil
fleur de sel
poivre mignonnette

PREPARATION

1. Fendez la gousse de vanille et grattez les graines noires au-dessus d'un bol. Ajoutez l'huile, mélangez.
2. Nettoyez les noix de saint-jacques, rincez-les et épongez-les. A l'aide d'un bon couteau, coupez-les en tout petits dés.
3. Mettez-les dans une jatte, ajoutez l'huile, mélangez, couvrez de film étirable et réservez au frais.
4. Ouvrez la grenade et extrayez les graines. Effeuillez et ciselez 8 brins de cerfeuil. Ajoutez aux saint-jacques le cerfeuil ciselé, un peu de poivre mignonnette et les graines de grenade, mélangez.
5. Répartissez dans des verres ou des coupes et réservez au frais jusqu'au moment de servir (pas plus de 2 h).
6. A la dernière minute, poudrez le tartare d'un peu de fleur de sel et décorez d'un brin de cerfeuil.

