

L'Atelier des Roches

Véronique CAMPAILLA

Tartare en duo de St Jacques et saumon

Pour 4 personnes :

- 1 beau pavé de saumon = 150 g
- 8 noix d St Jacques sans corail
½ concombre + 1 tomate grappe
- 4 blinis moyens
- 1 citron jaune
- Herbe fraîche : ciboulette ou aneth
- Fleur de sel
- Poivre mignonette
- Sel & poivre

Préparation de l'appareil

- Couper le saumon et les St jacques en petite dés et réserver en arrosant légèrement d'huile d'olive
- Eplucher, égrainer et couper le concombre en brunoise (très petits morceaux) puis réserver
- Monder et épépiner la tomate puis la couper en dés et réserver
- Réserver au frais

Dressage

- 1 heure avant de servir mélanger tous les ingrédients, assaisonner d'huile d'olive, ajouter le jus d'1 citron pressé, salez & poivrez, ajouter les herbes fraîches puis mélanger à nouveau l'ensemble délicatement.
- Au dernier moment placer 1 blini dans l'assiette de service, poser un cercle dessus, le remplir avec l'appareil et tasser avec une cuillère, parsemer de sel de Guérande, ajouter si besoin un peu d'huile d'olive

Le vin :

Suivant vos préférences vous pouvez accompagner le tartare d'1 vin de Loire frais type Saumur Champigny ou Saint Nicolas de Bourgueil, 1 blanc sec ou 1 rosé sec et fruité.

Bon appétit