

TARTARE DE SAINT-JACQUES À LA MANGUE

Ingrédients pour 6 personnes :

300 de noix de Saint-Jacques

1 mangue mûre

2 petits citrons verts

1 morceau de gingembre frais de 3 cm environ

10 cl d'une bonne huile d'olive

QS de fleur de sel, poudres curry-corsaire Roellinger et piment d'Espelette

Tailler les noix de Saint-Jacques en petits dés. Les réserver au frais dans un bol.

Prélever sur les citrons verts des zestes et les réserver dans un ramequin. Enlever le reste de la peau des citrons verts et partager ceux-ci en 4. Passer les huit quartiers obtenus à la centrifugeuse avec le morceau de gingembre. Recueillir le jus obtenu et garder en attente au frais.

Eplucher la mangue et la passer à la mandoline réglée à 2 mm. Dans chaque tranche de mangue obtenue tailler des bâtonnets de 2 mm de large que vous retaillez en brunoise. Réserver au frais dans un bol.

Dans un cul de poule, réunir l'huile d'olive et 6 cl de jus de citron vert et gingembre. Vous pouvez modifier cette répartition selon votre goût. Assaisonner avec de la fleur de sel et des poudres curry-corsaire et piment d'Espelette. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Ajouter ensuite le tartare de Saint-Jacques et la brunoise de mangue. Bien mélanger le tout et mettre au frais pour au moins 1 heure. Pendant ce temps de repos, remuer l'ensemble une ou deux fois pour que les saveurs se combinent et s'harmonisent.

Pour le service, répartir l'ensemble obtenu soit dans 6 verrines, soit dans 6 petites assiettes à l'aide d'un petit cercle inox de 6 cm de diamètre. Décorer avec des zestes de citron vert.

NB : vous pouvez faire également cette recette en remplaçant les noix de Saint-Jacques par un poisson de mer (*cabillaud, turbot, Saint-Pierre...*) et en rajoutant 2 ou 3 capsules de cardamome vertes.