

# **TARTARE DE SAINT-JACQUES, MANGUE ET CITRON VERT**

## **Ingrédients pour 4 personnes :**

20 noix de Saint-Jacques  
1 mangue  
2 citrons verts  
1 petit bouquet d'aneth  
1 cuillère à soupe de zestes d'orange  
4 à 6 cl d'huile d'Argan  
QS de fleur de sel et de poivre du moulin

Éplucher la mangue. La passer à la mandoline réglée à 3 ou 4 mm et faire des petits dés. Couper également les noix de Saint-Jacques en petits dés et mélanger le tout dans un saladier. Garder au frais en attente.

Couper chaque citron vert en 2 et faire deux ou quatre fines tranches à l'aide la mandoline. Les réserver. Presser les quatre moitiés de citron vert et en recueillir le jus. Réserver. Ciseler finement l'aneth. Réserver.

Dans le saladier contenant les dés de mangue et de Saint-Jacques, ajouter l'aneth ciselé, le jus des citrons verts, l'huile d'Argan et les zestes d'orange. Saler et poivrer selon votre goût, et bien mélanger le tout. Mettre au frais pendant au moins 30 minutes.

Au moment de servir sur assiette, répartir le tartare dans deux cercles inox de 7,5 cm de diamètre et 4,5 cm de hauteur. Bien tasser le tout à l'aide d'une cuillère. Retirer les cercles et décorer les tartares avec des brins d'aneth et une ou deux demi-rondelles de citron vert.

Déguster aussitôt !