

## TARTARE DE SAINT-JACQUES À LA MANGUE

### **Ingrédients pour 6 personnes :**

300 g de noix de Saint-Jacques

1 mangue mûre

1 gros citron vert

1 morceau de gingembre frais de 3 cm environ

10 cl d'une bonne huile d'olive

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

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

Prélever sur le citron vert des zestes et les réserver dans un ramequin. Enlever le reste de la peau du citron vert et le partager en 4. Les passer à l'extracteur de jus avec le morceau de gingembre. Recueillir le jus obtenu et le garder en attente au frais.

Eplucher la mangue et la passer à la mandoline réglée à 2 mm. Tailler chaque tranche de mangue obtenue 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/gingembre. Vous pouvez modifier cette répartition selon votre goût. Assaisonner avec de la fleur de sel et des poudres de curry-corsaire et de piment d'Espelette. Goûter et rectifier si nécessaire l'assaisonnement. Ajouter ensuite le tartare de Saint-Jacques et la brunoise de mangue. Bien mélanger le tout et mettre au frais pendant au moins 1 heure. Pendant ce temps de repos, remélanger bien l'ensemble une ou deux fois pour que les saveurs se combinent et s'harmonisent.

Pour le service, répartir le tartare 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 les zestes de citron vert.

**NB :** vous pouvez faire aussi cette recette en remplaçant les noix de Saint-Jacques par du poisson de mer (*cabillaud, turbot, Saint-Pierre...*)