

TARTARE DE SAINT-JACQUES ET BOURRACHE



Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
Noix de Saint-Jacques	4 pc
Oignon rouge	0.50 pc
Boutons de bourrache	4 pc
Groseille rouge ou à maquereaux	4 grappes
Tomate cerise jaune	4 pc
Jus de Yuzu	1.50 c. à s. (ou jus de citron vert)
Sel, poivre	

Préparation

1. Préparer le tartare de Saint-Jacques : laisser dégeler au frais de préférence la veille. Éponger et tailler en salpicon. Ajouter le jus de yuzu, assaisonner. Repos 30 minutes au frais.

2. Préparer les autres ingrédients : éplucher et ciseler l'oignon rouge. Hacher les boutons de bourrache. Ajouter le tout au tartare.

3. Dresser le tartare : dresser sur coupelle apéritive. Décorer de tomate cerise coupée en 2 et d'une petite grappe de groseille.
