Julien Cadiou

Entrées froides aux produits de la mer

Ceviche de saint-jacques et caviar alverta

30 min	30 min	0	0	151
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des ingrédients

1. Eplucher l'oignon rouge avec un couteau d'office et le réserver.
2. Retirer le pédoncule des poivrons, le couper en quatre, les épépiner puis retirer le coeur et veiller à enlever toutes les membranes blanches.
3. Tailler les poivrons en lanières puis en brunoise avec un couteau éminceur. Réserver dans un saladier.
4. Toujours à l'aide d'un éminceur, tailler l'oignon rouge en brunoise. Réserver avec les poivrons.
5. Verser du vinaigre, de l'huile d'olive dans le saladier et mélanger. Assaisonner avec du sel et du poivre et remuer à nouveau. Réserver.

Étape 2

Taillage des Saint-Jacques

1. Avec un couteau d'office, tailler de très fines tranches dans les noix de Saint-Jacques.
2. La noix de Saint-Jacques à un côté plat, c'est à cet endroit qu'elle était rattachée à sa coquille ; se servir de ce côté plat pour avoir une assise et découper des

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le ceviche

- 16 **Noix de Saint-Jacques**
- 1 **Poivron(s)**
- 1 **Poivron(s)**
- 1 **Poivron(s)**
- 1 **Oignon(s)**
- 30 g **Caviar**
- 1 **Huile d'olive**
- 1 **Vinaigre de vin**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**
- 1 **Ciboulette**

tranches plus facilement.

3. Réserver sur une assiette.

Étape 3

Dressage

1. Disposer un emporte pièce sur une assiette. Dresser les tranches de Saint-Jacques dans le cercle en formant une rosace. Saler et poivrer.
2. Ajouter un couche du mélange poivrons et oignons sur les Saint-Jacques.
3. Ôter l'emporte pièce puis à l'aide d'une cuillère parisienne préalablement trempée dans l'eau, dresser le caviar. Tasser le dessus de la cuillère avec le plat d'un couteau à beurre puis déposer le dôme de caviar sur les poivrons.
4. Décorer avec une tige de ciboulette coupée en deux et plantée dans le caviar. Servir aussitôt.