

Entrées froides aux produits de la mer

Ceviche de saint-jacques et caviar alverta


30 min 30 min

TEMPS TOTAL

0

CUISSON

0

REPOS

151

CALORIES

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
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

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.