

Entrées froides aux produits de la mer

Tartare d'huître et saint-jacques servi glacé, caviar d'aquitaine


45 min 45 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

144

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients principaux

12 unité(s) entière(s)

Huître
8 Noix de Saint-Jacques
**Ingrédients pour
l'assaisonnement**

20 g **Câpres**

20 g **Cornichon**

20 g **Echalote(s)**

1 unité(s) entière(s)

Jaune(s) d'oeuf

4 c. à café **Huile d'olive**

1 c. à café **Cognac**

1 **Sauce Worcestershire**

1 **Tabasco**

1 c. à café **Moutarde**
**Ingrédients pour les
finitions**

20 g **Persil plat**

60 g **Citron(s)**
Étape 1
Ouverture des huîtres

- 1 Ouvrir les huîtres avec un couteau à huîtres. Les rincer dans un saladier d'eau.
- 2 Détacher l'huître du coquillage et réserver dans une passoire disposée sur un saladier.
- 3 Réserver les coquilles d'huîtres pour le dressage.
- 4 Ouvrir les Saint-Jacques si elles sont fraîches. Les rincer et les réserver dans un saladier.

Étape 2
Préparation de la sauce

- 1 Avec un couteau éminceur, hacher les câpres. Réserver dans un bol.
- 2 Hacher les cornichons avec l'éminceur puis réserver avec les câpres.
- 3 Ciseler finement le persil plat préalablement lavé et séché puis réserver dans un bol.
- 4 Eplucher l'échalote avec un couteau d'office et la ciseler avec l'éminceur.

5 Dans un cul de poule, verser les jaunes d'oeufs et la moutarde. Assaisonner de sel et de poivre.

2 g **Caviar**
60 g **Gros sel**

6 Monter la mayonnaise en versant progressivement l'huile d'olive et en mélangeant avec un fouet.

7 Réserver la mayonnaise lorsqu'elle est ferme.

Étape 3

Préparation du tartare

1 Hacher grossièrement les huîtres et les Saint-Jacques en cubes avec un couteau éminceur.

2 Dans un saladier, mélanger les câpres, le persil, les échalotes, les cornichons, les huîtres et les Saint-Jacques.

3 Ajouter la mayonnaise, le tabasco, la sauce worcestershire et le cognac. Mélanger.

Étape 4

Dressage

1 Mettre du gros sel dans une assiette creuse et disposer une coquille d'huître propre dessus.

2 Remplir la coquille de tartare et déposer une pointe de caviar dessus.

3 Décorer de quartiers de citron et de quelques peluches de persil puis servir.