Christian LHERM

Entrées froides aux produits de la mer

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

45 min	45 min	0	0	144
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

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.

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)**

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

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