FICHE RECETTE

Mise à jour : 16/04/2024

Tartare de Saint-Jacques, croutons à l'ail et roquette

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
20 centilitres	Jus de citron en bouteille 1 L CITRONA	0022625
1	Cerfeuil entier en boîte 85 g DUCROS	0001713
100 g	Croûtons cubes natures en sachet 500 g	0042748
20 centilitres	Huile d'olive vierge extra biologique en bidon 5 L GID	0096619
20 pièces	Noix de Saint-Jacques	~
PM	Poivre blanc moulu en sachet 1 kg DUCROS	0045638
10 g	Purée de gingembre en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0089993
100 g	Salade roquette	~
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
200 g	Tomates semi-séchées à l'huile de tournesol en boîte 4/4 DEMETRA	0097979

Étapes de préparation

1. Avec le jus de citron et l'huile d'olive réaliser une marinade. Assaisonner de sel et de poivre. Ajouter le cerfeuil et la purée de gingembre. Réserver au frais.
2. Egoutter et tailler en fine brunoise la tomate séchée pour réaliser un tartare.
3. Tailler les noix de ST Jacques en cubes régulier, les mettre à mariner pendant 1 heure environ. Rectifier l'assaisonnement.
4. Dans une verrine déposer le tartare de tomate puis la Saint Jacques en cube. Terminer avec la roquette et quelques croûtons. Servir bien frais.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Chablis vin blanc AOC en bouteille 75 cl JEAN DE CHAUDENAY

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation