

## Tartare de st jacques, mangue et mélange d'épices Japonais



### Ingrédients (pour 10 personnes)

| Quantité  | Libellé produit   | Réf     |
|-----------|---|---------|
| 20 PCE    | Coquilles saint jacques                                     | ~       |
| 2 PCE     | Echalotes   | ~       |
| 0.5       | Mangue en morceau en poche 1 kg APIFRUIT                    | ~       |
| 0.005     | Curry Japonais en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE               | 0202220 |
| 20 pièces | Mise en bouche pipette 4 ml en sachet de 1000 GARCIA DE POU | 0099910 |
| 0.02      | Jus de Yuzu en bouteille 180 ml HEUSCHEN AND SCHROUFF       | 0095761 |
| 0.03      | Purée de mangue en poche 1 kg LEONCE BLANC                  | 0174147 |
| 0.03      | Crème d'olive verte en bouteille 500 ml SENS GOURMET        | 0267876 |
| PM        | Mangue en morceau en poche 1 kg APIFRUIT                    | 0265217 |
| PM        | Fleur de sel de Guérande IGP en sachet 500 g TRADYSEL       | 0094131 |

### Étapes de préparation

- 1 Ouvrir les coquilles Saint-Jacques. Extraire les noix, les rincer et les essuyer. Les réserver au frais.
- 2 Tailler les morceaux de mangue plus finement en mirepoix. Tailler les saint jacques en mirepoix également et réserver au frais. Éplucher et émincer finement l'échalote.
- 3 Avant de dresser, mélanger les noix de saint-jacques avec l'échalote, le jus de yuzu et l'huile d'olive  
Ajouter une pincée de shichimi togarashi, mélange d'épices japonais pour relever

- 3 le tout.
- 4 Servir avec de la purée de mangue et de la crème d'olive présentées dans des pipettes