

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