

Tartare de Saint-Jacques, tian de courgettes grillées



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
248204	Tartare de Saint-Jacques express 80 g	10 Pièce
63986	Courgettes grillées 1 kg	250 Gramme
38497	Tomates confites 1 kg	250 Gramme
	Raisin sec	15 Gramme
	Vinaigre de riz	PM
	Cassonade	PM
	Wasabi	PM
	Citronnelle	PM

Etapas de préparation

- 1 Mettre en décongélation à 0/+3°C le tartare de Saint-Jacques dans son sous-vide d'origine
- 2 Réaliser un tian en alternant des strates de tranches de courgettes grillées et de tomates confites. Faire prendre 1h au frais
- 3 Réaliser un chutney de tomates confites avec des raisins secs, du vinaigre de riz et de la cassonade. Ajouter en fin de cuisson un peu de wasabi et de citronnelle.

Le conseil du chef

Servir très frais. Le chutney apporte une note sucrée/salée à ce tartare très fin

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid