

Tartare de pétoncle et homard parfumé au vinaigre de citron, salade frisée et chips de brioche

Recette pour 12 Tapas

Description

Un tartare rafraîchissant aux pétoncles et à la chair de homard, accompagné de fins croutons de pain brioché.

L'astuce du chef

La chair de homard pourrait être substituée par des crevettes nordiques.

Ingrédients

Tartare

- 120 Gr Pétoncle géant (u10)
- 80 Gr Chair de homard
- 3 Unité(s) Oignon vert
- 2 Pincée(s) Piment d'espelette
- 2 Pincée(s) Fleur de sel

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Mayonnaise

- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 5 Ml Curcuma
- 75 Ml Huile végétale
- 20 Ml Jus de citron
- 10 Ml Sirop de sucre de canne

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Garniture

- 16 Feuille(s) Salade frisée
- 8 Tranche(s) fine(s) Pain brioché
- 15 Ml Jus de citron

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

Temps de préparation **60.00 mins**

Mise en place

Faites sécher au four les tranches de brioches 6 minutes et réservez. Ciselez l'oignon vert et taillez en dés les pétoncles ainsi que la chair de homard. Lavez les feuilles de salade et essorez-les.

Mayonnaise

Dans un bol, commencez par réaliser une mayonnaise avec d'abord les jaunes d'oeuf et le curcuma, ensuite incorporez en fouettant la totalité de l'huile végétale. Terminez avec le jus de citron et le sirop.

Tartare

Dans un bol, réunissez les dés de homard et de pétoncle, les oignons verts, le piment d'Espelette et la fleur de sel. Liez le tout avec 2-3 cuillères de mayonnaise et rectifiez l'assaisonnement. Servez le tartare aussitôt.

Salade

Réalisez une vinaigrette avec le jus de citron et un peu d'huile d'olive. Utilisez cette vinaigrette pour assaisonner la salade.

Bon appétit!