

Faire sauter les cèpes en morceaux avec l'échalote assaisonnée, ajouter le persil haché et mixer le tout.

Faire une vinaigrette avec l'huile d'olive, la sauce soja, le vinaigre, le jus de citron et la ciboulette.

Couper les Noix de St Jacques en petits cubes. Les mélanger avec la moitié de la vinaigrette.

Découper les toasts avec un cercle à pâtisserie. Passer-les au toaster.

Monter les cercles en commençant avec un toast, puis la purée de cèpes froide et les St Jacques.

Assaisonner le mesclun avec le reste de la vinaigrette. Parsemer le mesclun autour des tartares sur vos assiettes.

Retirer les cercles des St Jacques et déguster sans attendre...





Tartare de St Jacques aux herbes et sa Purée de Cèpes (Pour 6 personnes)

Elaborée par le Chef Jacques Goyeux, Restaurant "Les Charmes"

- 9 belles noix de St Jacques
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de ciboulette émincée
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- 1 cuillère à soupe d'échalote hachée
- 250 grammes de cèpes
- 6 toasts de pain de campagne
- Mesclun de salade

