

Carpaccio de St Jacques, Tartare de Saumon



Préparation pour 4 personnes

Noix de St Jacques

350g de saumon frais

3 citrons

Ciboulette, aneth, persil plat

Huile d'olive, huile de noisette

Sel, poivre du moulin

100 g de mesclun de salade

20 baies de roses

Découper le saumon en petits dés, le faire mariner avec le jus de 2 citrons.

Assaisonner avec sel, poivre, huile d'olive et de noisette. Réserver au frais.

Trancher les St Jacques en fines lamelles, les disposer en forme de fleur sur une assiette, assaisonner avec le jus d'un citron, sel, poivre.

Au centre déposer le tartare de saumon, réserver au frais.

Au moment de servir, décorer avec les herbes et les baies.

Conseil du chef : Servir avec un vin blanc chardonnay de la Côte Roannaise.

Le saumon : Poissonnerie Fenouillet à ST Nizier sous Charlieu

Les huiles : Huilerie Leblanc à Iguerande