

Verrine d'été



Préparation pour 4 personnes

2 grosses Tomates fraîches bien mûres

2 avocats

250 gr St Jacques fraîche crues

Des germes de brocolis ou de radis

Huile d'olive

Sel, poivre

Gingembre râpé

1 jus de citron

Basilic et ciboulette

Préparation tomates : Laver les tomates à l'eau chaude, peler les et le faire refroidir dans un bac à glaçon, évider les tomates, couper en dés de 1 cm.

Assaisonner les tomates avec sel, poivre, ajouter de l'huile d'olive, réserver au frais.

Préparation avocats : Éplucher les avocats, couper les en petits dés, assaisonner les avocats avec sel et poivre, ajouter du jus de citron, réserver au frais.

Préparation St Jacques : Couper grossièrement les St Jacques, saler, poivrer

Ajouter du jus de citron et de l'huile d'olive.

Râper un peu de gingembre et ajouter du basilic

Réserver au frais

Montage : Le montage doit se faire au dernier moment, dans de petits verre, disposer sur le fond la tomate, disposer par dessus les avocats, mettre ensuite les St Jacques.

Parsemer de germe de brocolis ou de radis de Graine de saveur.

Assaisonner avec huile d'olive et citron par dessus.

Vous pouvez varier les couleurs entre les 3 ingrédients principaux, les germes sont situés toujours sur le dessus de la verrine.

Conseil du chef : Recette à déguster avec une côte Roannaise.

Utiliser des germes de brocolis ou de radis, une façon de découvrir de nouveaux produits à cuisiner.