

Tartare de St Jacques



Préparation pour 4 personnes

12 belles St Jacques

4 comichons

1 c à soupe de câpres

1 c à soupe de persil

1 oignon

2 œufs

sel, poivre

Tabasco

Huile d'olive

Hacher les comichons, les câpres, le persil, l'oignon.

Couper les St Jacques en petits cubes.

Faire la sauce avec les jaunes d'œufs, le tabasco, l'huile d'olive, sel, poivre.

Mélanger tous les ingrédients.

Et c'est prêt...

conseil du chef : Déguster avec une salade verte, accompagné d'un verre de muscadet.

Agréable également en amuses bouche dans des petites cuillères à dégustation.

On peut remplacer les St Jacques par du saumon frais.