

Verrine de tartare de Saint-Jacques sur gelée de mandarine et chantilly au wasabi



Préparation : 20 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

500 g de noix de Saint-Jacques très fraîches
50 g d'oeufs de saumon
2 citrons verts
20 cl de jus de mandarine (5 ou 6 mandarines)
3 g de gélatine en feuilles
2 c à s d'huile de pistache ou de noisette
1 pointe de wasabi
20 cl de crème liquide entière très froide
Sel et poivre blanc du moulin

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Chauffer la moitié du jus de mandarine et hors du feu ajouter la gélatine. Bien mélanger, ajouter le reste de jus de mandarine et laisser tiédir. Répartir dans 6 verres et laisser prendre en gelée au réfrigérateur pendant 2 h.

Couper les noix de Saint-Jacques en tous petits dés. Les mélanger avec le jus d'1 citron vert, l'huile de pistache ou de noisette, du sel et du poivre. Garder au frais.

Fouetter la crème liquide très froide en chantilly avec un filet de jus de citron vert, saler et poivrer et ajouter un peu de wasabi. Répartir le tartare sur la gelée, décorer de chantilly avec une poche à douille (vous pouvez aussi faire la chantilly au siphon) et décorer d'oeufs de saumon. Servir aussitôt.

Vin conseillé : un côteau du Lubéron blanc ou un chablis

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>