



CAVIAR PERLE NOIRE
TARTARE DE SAINT JACQUES
RAFRAÎCHI
AUX TOMATES COLLECTION

- Recette pour 6 personnes -



PAR LE CHEF PASCAL LOMBARD

Pour
6 pers.

INGRÉDIENTS

12 pièces de coquilles Saint Jacques
50 g de Caviar Perle Noire
300 g de tomates Green Zebra
300 g de tomates Cœur de Bœuf
5 cl d'huile d'olive
3 cl de Xérès

2 cl de vodka
1 citron vert
50 g de ciboulette ciselée
50 g d'échalote ciselée
Sel, poivre, piment
d'Espelette

PROGRESSION

1. Ouvrir et tailler les coquilles Saint Jacques au couteau. Réserver au frais.
2. Peler et épépiner les tomates, retirer les intérieurs, tailler les bords charnus en cubes de 5 mm. Réserver dans deux bols distincts.
3. Mixer les intérieurs avec sel, poivre, piment d'Espelette et 1 cl de Xérès, pour faire deux coulis, un rouge et un vert.
4. Assaisonner les Saint Jacques avec la vodka, le jus du citron vert et son zeste, la ciboulette, les échalotes et 2 cl d'huile d'olive, sel, poivre et piment d'Espelette.
5. Assaisonner les tartares de tomates avec l'huile d'olive restante, 2 cl de Xérès, du sel et du poivre.

DRESSAGE

Dresser à l'emporte pièce et poser délicatement le caviar sur le dessus.

LE PETIT PLUS !

À accompagner soit avec de la vodka, soit avec un Sancerre très minéral, soit avec un Mont Damné de chez P. Cotat.

CAVIAR PERLE NOIRE
AQUADEM SA

24620 Les Eyzies-de-Tayac-Sireuil
Tél. +33(0)5 53 29 68 13
www.caviar-perle-noire.com

HÔTEL-RESTAURANTS
LES GLYCINES**** & SPA

24620 Les Eyzies-de-Tayac-Sireuil
Tél. +33(0)5 53 06 97 07
www.les-glycines-dordogne.com