

TARTARE DE SAINT-JACQUES ET HÙÎTRES VENDÉE ATLANTIQUE *au citron confit et pomme Granny-Smith*

POUR 2 PERSONNES

PRÉPARATION : 15 À 20 MIN.

Ingrédients :

- 2 huîtres Vendée Atlantique n°3
- 4 Saint-Jacques
- 4 g de citron confit
- 1 pomme Granny-Smith
- Poivre grain
- ½ citron jaune
- ½ citron vert
- Aneth
- Piment d'Espelette
- Huile d'olive

Préparation :

Ouvrir les huîtres et réserver la première eau.
Couper les huîtres et les Saint-Jacques en tout petits cubes.
Hacher le citron confit ainsi que l'aneth.
Presser le jus d'un ¼ de citron jaune et râper le citron vert, puis ajouter à l'eau des huîtres.
Tailler une moitié de la pomme en petits dés et l'autre moitié en petits bâtonnets.
Réunir le tartare, l'eau d'huître citronnée, le citron confit et l'aneth ainsi que les dés de pomme.
Bien mélanger et assaisonner d'un tour de moulin à poivre, de piment d'Espelette et de sel.
Décorer d'une pluche d'aneth et des bâtonnets de pomme.



Accord mets & vin :

Accorder avec un muscadet côtes de grandlieu sur lie pour sa fragrance de pêche et d'agrumes doux. Par ses notes de fruits blancs et légèrement citronnées en bouche, il présente un mariage élégant en accord avec la vivacité de ce plat.

Recette proposée par le restaurant
"L'Écume Gourmande", Bouin

12

13