

Pétoncles à crus et Gravlax de saumon aux baies roses

Recette pour 4 pers

Description

Le saumon est présenté sous forme de tartare, les lamelles de Saint-jacques sont flashées au chalumeau au dernier moment. Nous vous présentons ce plat sous forme d'une entrée ou d'un plat suivant les quantités.

L'astuce du chef

Vous pouvez réaliser la même recette avec un saumon cru (tartare traditionnel).

Souvent, nous choisissons le cœur du filet de saumon, parce qu'il est moins gras et donc plus agréable à déguster en tartare.

Ingrédients

La sauce

- 1 Unité(s) Échalote
- 50 Ml Noilly Prat ou Martini blanc
- 150 Ml Bouillon de poulet
- 1 Unité(s) Zeste(s) de lime
- 1 Unité(s) Jus de lime

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Tartare et Saint-Jacques (Version entrée)

- 300 Gr Gravlax de saumon
- 8 Unité(s) Pétoncle géant (u10)
- 1 Unité(s) Zeste(s) de lime
- 4 Unité(s) Baies roses
- 0.50 Botte(s) Ciboulette
- 2 Pincée(s) Piment d'espelette

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Tartare et Pétoncle (Version plat)

- 500 Gr Gravlax de saumon
- 12 Unité(s) Pétoncle

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Mise en place

Émincez les échalotes françaises.

Prévoyez un bouillon de volaille, gardez-le au chaud.

Écrasez les baies roses légèrement.

Prélevez les zestes des deux limes et le jus d'une seule.

Assurez-vous d'avoir votre morceau de Gravlax de saumon. Fais maison éventuellement

<https://www.ateliersetsaveurs.com/les-recettes/culinaires/detail/4192/brioche-aux-asperges-grillees-gravlax-de-saumon-et-hollandaise-fumee>

La sauce

Dans une sauteuse, verser un trait d'huile d'olive, ajouter le beurre et l'échalote émincée, la faire suer sans coloration.

Déglacer au Martini blanc ou au Noilly Prat. Verser le bouillon de volaille et laisser cuire 10 minutes. Passer à la passette fine puis parfumer avec le jus et du zeste de citron vert.

Gravlax et pétoncles

Coupez les tranches de saumon Gravlax en dés et les déposer dans un saladier.

Ajoutez la ciboulette ciselée, du zeste de citron vert et assaisonner avec un peu de baies roses.

Coupez les noix de Saint-Jacques en fines lamelles. Réserver dans une assiette.

Dressage

Dans des assiettes, déposez le tartare de saumon Gravlax, ajoutez par-dessus les noix de Saint-Jacques en lamelles. Flasher au chalumeau, juste pour nacrer.

Ajoutez quelques gouttes d'huile d'olive, un peu de piment d'Espelette, de ciboulette ciselée et un zeste de citron vert.

Émulsionnez la sauce et la déposer autour.

Bon appétit!