

## *Saint-jacques crues, émincées et marinées, tourteau au naturel, vinaigre de riz, tartare d'algues et œufs de hareng fumé*

POUR 4 PERSONNES :

280g Chair de crabe ou 1 à 2 tourteau femelle

(Astuce : choisir des tourteaux femelles qui contiennent plus de chair que les mâles)

12 belles saint-jacques sans le corail (3 par personne)

80g de tartare d'algues (en magasin bio)

Œufs de hareng fumés

Œufs de lompes rouges

1 filet d'huile d'olive par personne

1 bouquet de ciboulette

Persil frisé

Sel, poivre blanc, fleur de sel

1 citron jaune

Mayonnaise (œuf, moutarde, huile)

Pour la sauce au vinaigre de riz :

Vinaigre de riz

Miel liquide

Jus de citron

Faire sécher les œufs de lompe au four : 1 heure à 70°

Une fois secs, les écraser.

(Peut être réalisé à l'avance et conservé).

Cuire les tourteaux au court-bouillon ; les laisser refroidir et les décortiquer.

Monter une petite mayonnaise et la mélanger avec la chair de crabe.

Ajouter ciboulette et persil hachés, sel et poivre blanc.

Disposer la chair de crabe au centre de l'assiette en forme de carré et pressez-la.

Couper chaque saint-jacques en trois tranches égales (dans l'horizontale).

Les disposer en écailles sur la chair de crabe.

Réservez au frais.

Mettre à chauffer 2 cuillères à soupe de miel et déglacer avec le vinaigre de riz et un filet de jus de citron.

Faire réduire jusqu'à obtenir une texture un peu sirupeuse.

Laisser refroidir.

Sortir l'assiette de saint-jacques et crabe et parsemez d'œufs de lompe séchés, de ciboulette ciselée.

Sur chaque saint-jacques, déposer une pointe de couteau d'œufs de hareng fumés.

Arroser d'un filet d'huile d'olive, de jus de citron, sel, poivre et fleur de sel.

Entourer d'un filet de sauce de vinaigre de riz et parsemez d'herbes fraîches comme vous le souhaitez.

Faire une petite quenelle de tartare d'algues et la disposer sur le côté.

Dégustez.

Le plat peut-être réaliser à l'avance et conservé au frais sans aucun assaisonnement.