

**CARPACCIO DE SAINT-JACQUES D'ERQUY
EN TARTARE DE LÉGUMES MARINÉS, ASPERGES
ET TOMATES CONFITES, VINAIGRETTE PARFUMÉE.**

Pour 4 Personnes

INGRÉDIENTS

**16 BELLES NOIX DE ST-JACQUES 300 À 350 G.
2 COURGETTES
3 TOMATES MONDÉES COUPÉES EN 4, ÉPÉPINÉES
2 ARTICHAUTS BRETONS
8 ASPERGES VERTES
1 CITRON VERT, JUS + ZESTE RAPÉ
1/2 CITRON JAUNE, JUS
20 GR DE GINGEMBRE RAPÉ
50 CL HUILE D'OLIVE
30 CL DE SAUCE SOJA
10 GR DE FENOUIL FRAIS COUPÉ EN PETITS DÈS
1 BRIN DE THYM
1/4 D'UNE BOTTE DE CORIANDRE
1 GOUSSE D'AIL ECRASÉE
SEL ET POIVRE DE MOULIN
2 CUIL. À SOUPE D'HUILE D'OLIVE
1 GOUSSE D'AIL
1 BRIN DE THYM
1 L D'EAU
GROS SEL
1 CUIL DE FARINE
1/2 CITRON JAUNE**

DEPOSER LES QUARTIERS DE TOMATES SUR UNE PLAQUE, RAJOUTER 1 CUIL D'HUILE D'OLIVE, 1 BRIN DE THYM, 1 GOUSSE D'AIL TAILLÉE EN LAMELLES, SEL, POIVRE ET METTRE À CONFIRE AU FOUR À 80° PENDANT 45 MN.

DANS UN RÉCIPIENT MÉLANGER TOUS LES INGRÉDIENTS DE LA VINAIGRETTE HUILE D'OLIVE, SOJA, ZESTE DE CITRON VERTET JUS, JUS DU CITRON JAUNE, FENOUIL, GINGEMBRE, THYM, CORIANDRE, AIL, SELET POIVRE, MELANGER À L'AIDE D'UN FOUET, RÉSERVER.

RECUPÉRER LE VERT DES COURGETTES A L'AIDE D'UN ÉCONOME POUR OBTENIR DE LONGUES LAMELLES VERTES, ENSUITE TAILLER LE RESTE DE COURGETTE EN FINE BRUNOISE, RÉSERVER, METTRE L'EAU DANS UNE CASSEROLE À CHAUFFER AVEC LE GROS SEL, LE 1/2 CITRON ET LA FARINE, REMUER AVEC UN FOUET.

TOURNER LES ARTICHAUTS, ATTENDRE QUE L'EAU BOUT, LES METTRE À CUIRE PENDANT 10 MN, DÉBARRASSER, REFROIDIR.

DANS UNE POÊLE VERSER L'HUILE D'OUVE, L'AIL ET LE THYM ET CUIRE LES LAMELLES DE PEAU DE COURGETTE TRÈS RAPIDEMENT EN LES GARDANT UN PEU CROQUANTES.

RETIRER LE FOIN DES ARTICHAUTS ET TAILLER LES EN BRUNOISE COMME LES COURGETTES.

TAILLER LES ASPERGES À L'AIDE D'UN ECONOME POUR AVOIR 12 LAMELLES COMME LES COURGETTES, LE RESTE TAILLER EN BRUNOISE, RÉSERVER.

TAILLER LES TOMATES CONFITES EN BRUNOISE EN GARDANT 4 BELLES TOMATES POUR LE DRESSAGE.

DANS UN RÉCIPIENT RASSEMBLER LES BRUNOISES "COURGETTES, ARTICHAUTS, ASPERGES ET TOMATES" PASSER LA VINAIGRETTE AU CHINOIS ETAMINE ET VERSER SUR LES LÉGUMES, MÉLANGER ET RECTIFIER L'ASSAISONNEMENT.

ENFIN TAILLER LES ST-JACQUES EN FINES LAMELLES, RESERVER AU FRAIS.

EGOUTTER LE TARTARE DE LÉGUMES ET RÉCUPERER LA VINAIGRETTE.

DRESSAGE: À VOIR EN CUISINE;