

# Tartare de St Jacques sur lit d'avocat

## Ingrédients pour 4 tartares en entrée :

- 12 noix de St Jacques
- 1 échalote
- 1/2 avocat
- 50 g de tomates séchées
- 1 citron vert
- ½ orange
- 2 cs d'huile d'olive
- fleur de sel
- poivre



## Préparation :

- Coupez les noix de St Jacques finement en petits morceaux, utilisez un couteau bien aiguisé (pas de robot pour bien préserver la texture de la St Jacques).
- Dans un bol, pressez le citron, la demi-orange. Ajoutez l'échalote émincée et pour terminer versez l'huile d'olive et une pincée de fleur de sel. Mélangez le tout (noix de St Jacques et cette préparation) et conservez au frais.
- Coupez l'avocat en petits morceaux, ajoutez les tomates séchées finement coupées et mélangez, en assaisonnant. Versez quelques gouttes de citron pour éviter qu'il ne noircisse.
- Juste avant de servir, dressez dans les cercles en plaçant le mélange avocat puis les St Jacques.
- Terminez par un petit morceau d'orange et une feuille de persil en décoration.

