

Pour 6 personnes

INGREDIENTS

3 clémentines

50 cl de jus de clémentine frais

1 cuillerées à soupe de poivre du Sichuan

4 feuilles de gélatine

6 belles noix de Saint-Jacques

le jus d'1/2 citron

1/4 de botte de ciboulette ciselée

1 tomate bien mûre coupée en dés
huile d'olive

1 gousse de vanille

sel, poivre

chips de pomme de terre Vitelotte
pour la décoration



Lève les suprêmes des clémentines, concasse le poivre du Sichuan. Fait infuser sur le coin du feu le poivre concassé dans 25 centilitres de jus de clémentine. Ramollir la gélatine dans un peu d'eau froide et la faire fondre dans l'infusion. Passe le tout au chinois. Mélange au reste du jus. Coule la gelée de clémentine dans les verrines. Réserve au frais.

Taille les Saint-Jacques en brunoise. Mélange avec les dés de tomate, la ciboulette et les graines de vanille. Assaisonne avec l'huile d'olive, le jus de citron et le sel. Réserve au frais.

Dépose au centre des verres le tartare de Saint-Jacques, pose à côté les suprêmes de clémentine. Décore avec les chips de Vitelotte.