



Proportions 4 personnes

Le tartare

4 à 5 noix de Saint-Jacques selon la grosseur
1 petite tomate en dés
le jus d'1/2 citron
1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
1 pointe de poudre de vanille
sel, poivre du Sichuan

La gelée de pommes vertes

3 pommes vertes (25cl de jus)
2 ½ feuilles de gélatine
le jus d'1/2 citron
2 gouttes de colorant vert
poivre du Sichuan

Taille les Saint-Jacques en petits dés. Mélange-les avec les dés de tomate, le jus de citron, l'huile d'olive, la vanille, le sel et le poivre du Sichuan. Réserve au frais.

Coupe les pommes en morceaux. Passe-les avec la peau à la centrifugeuse. Récupère le jus, incorpore le jus de citron et le colorant. Chauffe un tiers du jus pour faire fondre la gélatine (préalablement ramollie à l'eau froide). Mélange au reste de jus et assaisonne de poivre du Sichuan. Remplir à moitié des verres. Faire prendre au froid.

Finition : Lorsque la gelée est bien prise, complète par le tartare de Saint-Jacques. Termine avec 1 quenelle de caviar. Décore avec quelques chips de légumes (céleri...).

Gelée de pommes vertes,
tartare de Saint-Jacques et perles noires