

Tartare de St Jacques et Lentilles Vertes du Puy

Tartare raffiné de St Jacques et Lentilles Vertes du Puy La Ponote, accompagné d'une vinaigrette à l'huile de noix. Une recette élégante et gourmande.

PRÉPARATION **Moyen**

DIFFICULTÉ **Facile**

POUR **8 personnes**

Ingrédients

- [ ] 500 g de Lentilles Vertes du Puy
- [ ] 500 g de noix de St-Jacques
- [ ] 50 g d'oignons
- [ ] 50 g de carottes
- [ ] 100 g d'échalotes
- [ ] 1 botte de ciboulette
- [ ] 10 cl. d'huile d'olive
- [ ] 15 cl. d'huile de noix
- [ ] 2,5 cl. de vinaigre de vin
- [ ] 1 c.s. de moutarde

Préparation

1. Dans une cocotte, faites suer doucement à l'huile les oignons et carottes hachées.
2. Ajoutez les lentilles, le bouquet garni et l'eau à hauteur.
3. Couvrez et faites cuire à frémissement.
4. À mi-cuisson salez et ajouter de l'eau si besoin.
5. Une fois les lentilles cuites, égouttez-les et laissez-les refroidir.
6. Mélangez le vinaigre, la moutarde, le sel et poivre puis montez à l'huile de noix la vinaigrette.
7. Ajoutez les lentilles puis mélangez.

+ 33 4 71 08 60 34
contact@sas-trescarte.fr

- [ ] le jus d'un citron
- [ ] sel, poivre

8. Taillez les noix de St-Jacques en dés de 5 millimètres.

9. Dans un saladier, mélangez les dés de St-Jacques, l'huile d'olive, le jus de citron, sel et poivre puis les échalotes ciselées et la ciboulette émincée.

10. À l'aide d'un cercle, montez individuellement sur 2 niveaux, les lentilles en base puis le tartare dessus.

+ 33 4 71 08 60 34
contact@sas-trescarte.fr