



1. Enlevez la peau, les arêtes, les parties marrons et les éventuelles petites peaux blanches du saumon. Rincez-le et essuyez-le avec du papier absorbant. Coupez-le en dés de +/- 1 cm et mettez-les dans un saladier.
2. Rincez, nettoyez les petits filaments noirs sur les côtés et séchez les Saint-Jacques. Coupez-les en deux dans l'épaisseur puis en petits dés de +/- 1 cm. Mettez-les dans le saladier avec le saumon.
3. Rincez le citron vert. Prélevez son zeste à l'aide d'une [Microplane](#) ou d'une autre râpe fine. Puis pressez son jus. Versez le jus et les zestes dans un bol avec de la fleur de sel, du poivre et une pointe de piment d'Espelette. Mélangez puis émulsionnez avec l'huile d'olive.
4. Effeuillez la coriandre (réservez 4 feuilles entières pour le dressage) et ciselez-la grossièrement.
5. Trente minutes environ avant de servir le tartare, versez la sauce dans le saladier. Ajoutez la coriandre ciselée, les câpres et les pignons. Remuez délicatement, et faites-le toutes les 10 mn pour bien imprégner les Saint-Jacques et le saumon. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si besoin (en particulier en huile et en citron). Réservez au frais.
6. Cinq minutes avant de servir, dressez dans des assiettes individuelles. Posez votre cercle au milieu de l'assiette, mettez 3 à 4 cuillérées à soupe de tartare et tassez légèrement avec le poussoir. Mettez une feuille de coriandre réservée au centre et parsemez de quelques baies roses. Enlevez délicatement le cercle. Renouvelez ces opérations pour les autres assiettes et servez aussitôt.

💡 Pour choisir et conserver vos Saint-Jacques, consultez ma page "[Bien choisir et conserver ses produits](#)" au paragraphe "Coquille Saint-Jacques".
La pleine saison des Saint-Jacques s'étend d'octobre à mai, en dehors de ces mois, prenez-les surgelées.
Utilisez une petite pince d'électricien (réservée uniquement à cet usage :-)), pour enlever les éventuelles arêtes du saumon : c'est plus facile qu'avec une pince à épiler car les arêtes ne se cassent pas.
Pour enlever la peau du saumon, mettez le pavé côté chair sur la planche. Appuyez sur le pavé avec votre main bien à plat et avec l'autre main, découpez avec un grand couteau effilé à 2 ou 3 mm sous la peau.

Assez facile
40 mn de préparation
Cher
Sans gluten
Cru

Ingrédients pour 4 pers. :

Vous aurez besoin d'un cercle avec poussoir. Le mien mesurait 10 cm de diamètre mais des cercles plus petits conviendront très bien également

- 300 g de filet de saumon frais
- 1 douzaine de grosses Saint-Jacques (sans le corail)
- 1 citron vert bio
- 3 c. à soupe d'huile d'olive (de qualité !)
- 1 c. à soupe de câpres égouttées
- 1 c. à soupe de baies roses
- 1 c. à soupe de pignons
- 1 dizaine de branches de coriandre
- 1 pincée de piment d'Espelette
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

Variantes :

Vous pouvez au choix :

- Rajouter des dés d'avocat, de concombre, de courgette, de mangue, de figues, des œufs de saumon ou de truite...
- Utiliser d'autres poissons ou crustacés : dorade, bar, cabillaud, thon, bonite, crevettes, crabe, langoustines, langouste ou homard pour une grande occasion,
- Varier les aromatiques : basilic, ciboulette, cerfeuil, persil...
- Mettre une pointe de gingembre frais et/ou des épices selon vos goûts.

