



1. Rincez et nettoyez les petits filaments noirs sur les côtés des Saint-Jacques. Séchez-les. Coupez les coquilles en deux ou trois dans l'épaisseur, puis en petits dés de +/- 1 cm. Mettez-les dans un saladier.
2. Rincez, séchez et effeuillez le cerfeuil. Hachez-le grossièrement. Mettez-le dans le saladier. Ajoutez :
3. La mâche, lavée, essorée et effeuillée,
4. La grenade, égrainée.
5. Lavez 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 et du poivre. Mélangez puis émulsionnez avec l'huile d'olive.
6. 30 minutes environ avant de servir le tartare, versez la sauce dans le saladier. Remuez délicatement. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si besoin. Réservez au frais en attendant de servir.



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.

La méthode la plus efficace pour détacher facilement les graines de la grenade consiste à :

- faire rouler la grenade sur un plan de travail en la pressant bien avec la paume de la main,
- couper le fruit en deux,
- retourner une moitié au-dessus d'un saladier en la tenant d'une main,
- à l'aide de l'autre main, taper le côté bombé avec une cuillère en bois. Tapez fortement, les graines tomberont au fur et à mesure.
- enlever les morceaux de peau blanche qui auraient pu tomber et qui sont amers.

Assez facile

35 mn de préparation

Cher

Sans gluten

Cru

Ingrédients pour 4 pers. :

- Une douzaine de coquilles Saint-Jacques sans corail
- 1/2 bouquet de cerfeuil
- Le zeste et le jus d'1 citron vert bio
- 1/2 grenade
- 1 grosse poignée de mâche
- Fleur de sel
- Poivre du moulin
- 3 c. à soupe d'huile d'olive

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, coriandre, persil...
- Ajouter une pointe de gingembre frais et/ou des épices selon vos goûts.

