

# Max & VÉNUS

## **Saint-Jacques « dans tous ses états »**

### Ingrédients pour 4 personnes

- 16 Saint-Jacques dans leur coquille
- 1 orange
- 1 pomelo
- 1 mandarine
- ¼ de zeste de chaque fruit
- Un citron combava (citron Thaïlandais)
- Fleur de sel
- Poivre blanc
- Piment d'Espelette
- 15 cl d'huile d'olive
- 15 cl d'huile d'amande
- 1 petite pincée de Wakamé (mélange d'algues à l'huile de sésame)
- 1 litre de bouillon de volaille
- 1 c à s de sauce Hoisin
- 1 c à s de sauce poisson
- 2 c à s de sauce huître
- 2 feuilles de lime (fraîches ou sèches)
- Mayonnaise tandoori (mélange de mayonnaise et d'épices tandoori à faire la veille)
- 1 citron caviar

## **Préparation**

### Le carpaccio de Saint-Jacques

1. Décoquillez les noix. Ebarbez-les. Rincez-les rapidement sous un filet d'eau si nécessaire, puis séchez-les avec du papier absorbant ;
2. Débutez 4 noix en carpaccio que vous déposez sur un morceau de papier sulfurisé. Repliez le papier et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, aplatissez délicatement.
3. Mettez les carpaccio une dizaine de minutes au congélateur pour les raffermir.
4. Déposez-les sur une assiette et reprenez-les à l'emporte-pièce pour avoir des cercles identiques ;

### Le bouillon

1. Versez le bouillon dans un poêlon ;
2. Ajoutez-y les sauces Hoisin, poisson et huître et les feuilles de lime ;
3. Laissez infuser.

### Le tartare de Saint-Jacques

1. Hachez 4 noix en tartare ;
2. Placez-le tartare dans un saladier et assaisonnez d'un peu d'huile d'olive, d'huile d'amande, d'un petit zeste de combava, d'un peu de fleur sel ;
3. Débitez la chair du pomelo en morceaux et émincez les algues Wakamé. Ajoutez-les au tartare ainsi qu'une pincée de piment d'Espelette. Mélangez et réservez au frais.

### La vinaigrette aux agrumes pour le carpaccio

1. Prélevez la pulpe de l'orange et la mandarine ;
2. Pressez ce qu'il reste au-dessus d'un bol pour récupérer le jus. Ajoutez un filet d'huile d'amande, un filet d'huile d'olive ; une pointe de sauce huître, un léger zeste de combava. Mélangez et réservez.

### Les Saint-Jacques snackées

1. Salez et poivrez 4 noix sur les deux faces ;
2. Faites-les cuire sur une face dans du beurre clarifié bien chaud pendant +/- 3 minutes. Elles doivent être bien dorées ;
3. Retournez-les dans la poêle et enlevez du feu.

### **Dressage**

#### Le carpaccio

1. Disposez généreusement la vinaigrette aux agrumes sur le carpaccio et assaisonnez à la fleur de sel ;
2. Décorez des pulpes d'orange et de mandarine et de quelques grains du citron caviar ;
3. Faites 8 points de mayonnaise tandoori à la poche à douille.

#### Le tartare

1. Déposez le tartare dans des emporte-pièces en tassant bien ;
2. Démoulez et déposez une noix snackée ;
3. Versez le bouillon tout autour.

**Bon appétit**