



## \_\_\_ Tartare de Veau d'Aveyron et du Ségala, carpaccio de St Jacques aux saveurs asiatiques \_\_\_

Saison : Hiver

Type : Plat



4 pers



Facile



A mariner



Préparation : 30 min

Marinade: 30 min

### \_\_\_ Ingrédients \_\_\_

- 250g de noix de Veau d'Aveyron et du Ségala
- 4 belles noix de st jacques
- 2 cm de gingembre frais
- 1 cs de sauce soja
- 2 cs d'huile d'olive
- 2 citrons verts
- 1 grenade
- Du persil plat
- 1 pomme Granny Smith
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

Recette proposée par : Mélanie Boré

Photo : @Mélanie\_Boré



### \_\_\_ Préparation \_\_\_

Coupez les St jacques en fines tranches et déposez-les sur une assiette. A l'aide d'une râpe micro-plane, prélevez un peu de zeste du citron vert et déposez-le sur les St jacques, ajoutez un filet d'huile d'olive et le jus de la moitié du citron, un peu de fleur de sel et de poivre.

Laissez mariner au frais pendant 30 min.

Découpez la noix de Veau d'Aveyron et du Ségala en tout petits dés. Salez et poivrez. Ajoutez la sauce soja, le gingembre épluché et râpé avec une râpe micro-plane, 1 cs d'huile d'olive, quelques graines de grenade (il suffit de la couper en deux, tapez la au dessus du plat et les graines vont tomber toutes seules) et enfin du persil émincé finement.

Mélangez le tout et réservez le tout au frais 30 min.

Dressez les assiettes : déposez les tranches de St jacques de façon à former un rond dans l'assiette. A l'aide d'un emporte-pièce, ajoutez le tartare de veau mariné, tassez bien et retirez l'emporte-pièce délicatement. Décorez de quelques bâtonnets de pommes granny smith et de graines de grenade. Arrosez du jus du citron de vert et d'un peu de son zeste.

Servez bien frais.