

Tartare de mangue, noix de Saint Jacques, sucre pétillant

Ingrédients pour 4 personnes

8 belles noix de coquille Saint Jacques

2 citrons vert

4 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 mangue bien mûre

sucre pétillant

Mode opératoire

- Séparer les noix et les corails.
- Mélanger dans un bol l'huile d'olive et le jus des citrons.
- Couper les noix de Saint Jacques en petits dès d'environ $1/2$ cm de large et verser-les dans le mélange huile d'olive- citron.
- Laisser mariner 5 minutes.
- Eplucher la mangue et couper-la en petit morceaux.
- Oter les noix de Saint Jacques de la marinade.
- Dresser les verrines en versant une petite louche de mangue sur laquelle vous disposez un peu de tartare de Saint Jacques puis un peu de sucre pétillant.

