

Tartare de noix de Saint-Jacques à la Tomme de chèvre

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 tomates cerise
- 3 cuillères à café de vinaigre balsamique
- Fleur de sel
- 5 cuillères à soupe d'huile de noix
- Ciboulette
- Baies roses
- Mâche
- 16 noix de Saint-Jacques
- 150 g de cubes de chèvre
- Sel & poivre

Préparation :

Coupez les noix de Saint-Jacques en petits cubes, assaisonnez avec le sel, le poivre et les baies roses.

Mélangez les cubes de chèvre aux noix de Saint-Jacques.

Incorporez 3 cuillères à café de vinaigre balsamique et couvrez d'huile de noix pour faire une marinade.

Ajoutez quelques brins de ciboulette et réservez au froid pendant 1 à 2 heures.

Disposez la mâche et placez au centre le tartare.

Décorez avec les tomates cerise et quelques brins de ciboulette.

Parsemez de fleur de sel et d'un tour de moulin à poivre.

Servez bien frais.

<http://philomavie.blogspot.com>