

## Tartare de St Jacques, huile vanillée

Pour 2 tartares ( cercles de 5cm ) c'est une entrée ne faites pas de trop grosses parts

8 noix de Saint-Jacques

1 betterave cuite

1 càc de wasabi

1 càs de sauce soja

2 gouttes de Tabasco (ou une pincée de piment fort)

1 càs de citron

Fleur de sel - poivre

Coriandre - aneth -

### L'huile vanillée

10 cl huile d'olive

1 gousse de vanille

Ouvrez la gousse de vanille pour en extraire les grains

Faites chauffer l'huile au micro-ondes avec la vanille (1mn 700W)

Laissez infuser (vous pouvez faire ceci la veille, votre huile n'en sera que plus parfumée)

Dans un petit récipient, délayez le wasabi, la sauce soja, le jus de citron, le Tabasco

Coupez la betterave en petits dès, assaisonnez avec l'huile d'olive vanillée, ajoutez le mélange précédent.

Rectifiez en sel et poivre.

Taillez vos noix de St-Jacques en cubes, ajoutez la coriandre, l'aneth, salez légèrement.

Dans un cercle assez haut, (ou un ramequin chemisé de papier film) déposez en couches régulières :

1) les dès de betteraves

2) les dès de St-Jacques

renouvelez l'opération pour obtenir 4 couches, rouges et blanches.

Tassez avec le dos d'une cuillère pour une présentation homogène

Arrosez d'huile vanillée, dispersez des feuilles de coriandre ou des brins d'aneth.

Servez frais.

*Les saveurs sucrées sont équilibrées par le Wasabi et le Tabasco, la vanille apporte une douceur raffinée. Je peux vous affirmer que, hormis les St-Jacques un peu coûteuses, cette entrée vaut le coup d'être partagée avec votre amoureux, et le wasabi c'est bon pour la suite.....;-)*