

VIDÉO
RECETTE

Ingrédients (4 personnes) :

- 12 huîtres fraîches (N°3 ou N°2)
- 8 à 12 noix de Saint-Jacques (sans corail)
- 1 échalote

- 1 citron (ou citron vert)
- 2 c. à soupe d'huile
- 2 c. à soupe de vinaigre de vin
- Ciboulette fraîche
- Œufs de lompe

- Perles de yuzu
- Zestes de citron vert
- Sel, poivre

Préparation



25 minutes



Coqui'Découverte

1. Préparation des huîtres :

- Ouvrez les huîtres
- Récupérez la chair
- Coupez-les grossièrement

Objectif : garder de la mâche à la dégustation

2. Préparation des Saint-Jacques :

- Utilisez uniquement les noix (sans corail)
- Coupez-les plus finement que les huîtres
- Pour équilibrer texture et finesse

3. Préparation de l'assaisonnement :

- Ciseler finement l'échalote
- Ajouter :
 - 2 c. à soupe d'huile
 - 2 c. à soupe de vinaigre de vin
 - Jus de citron

4. Réalisation du tartare

- Mélanger huîtres + Saint-Jacques
- Ajouter l'assaisonnement
- Mélanger délicatement

5. Dressage :

- Remettre dans les coquilles d'huîtres
- Ajouter :
 - Échalote
 - Ciboulette fraîche
 - Œufs de lompe
 - Perles de yuzu
 - Zestes de citron vert

1,2,3, Coqui'cookez !

