

# Noix de St Jacques sur tartare de mangue et avocat



## *Ingrédients (pour 4 personnes, pour une entrée)*

- 1 avocat
- 1 mangue
- 1 échalote
- 2 càs de jus de citron vert
- 3 càs d'huile d'olive
- 1 pincée de sucre
- 12 noix de St Jacques fraîches
- 1 càc de ras el hanout
- 1 poignée de roquette
- 100 g de crème fraîche
- 2 càs de vinaigre balsamique

## *Recette*

Epluchez l'avocat et la mangue. Coupez l'avocat en deux et ôtez le noyau. Détaillez la chair en cubes.  
Epluchez la mangue et détaillez la chair en cubes.  
Epluchez et hachez l'échalote

Dans un saladier, mélangez l'avocat, la mangue, l'échalote, le jus de citron vert, 2 càs d'huile d'olive, le sucre, du gros sel et du poivre. Laissez macérer.

Rincez et épongez les noix de St Jacques. Faites chauffer le reste de l'huile d'olive dans une poêle et mettez les St Jacques à revenir pendant 1 min sur chaque face quand la poêle est bien chaude.  
Saupoudrez de ras el hanout sur les deux faces des St Jacques.

Lavez et essorez la roquette. Hachez-la grossièrement.

Fouettez la crème fraîche, salez et poivrez.

Mettez un cercle sur une assiette et remplissez de tartare.  
Mettez un peu de crème fraîche et puis posez 3 St Jacques harmonieusement.  
Décorez avec la roquette et arrosez de vinaigre balsamique.  
Donnez un tour de moulin à poivre et servez aussitôt.