Tartare de litchis et de Saint-Jacques ou cabillaud

Pour 4 personnes

- 4 belles Saint-Jacques (sans le corail) ou 200 g de poisson blanc
- 12 litchis
- 1 citron vert
- 2 c. à soupe d'huile d'olive nature ou parfumée au citron ou yuzu
- gros sel
- poivre du moulin

Coupez les chapeaux des litchis. Évidez-les de leur chair, coupez-la en tout petits morceaux et placez-la dans un saladier.

Coupez les noix de Saint-Jacques en tout petits cubes et ajoutez-les aux litchis.

Lavez, brossez sous l'eau le citron vert, séchez-le et faites-en des zestes fins.

Pressez-en le jus. Arrosez le tartare du jus de citron, d'huile d'olive, poivrez et mélangez délicatement. Farcissez chaque litchi du tartare. Vous pouvez laisser mariner sous vide dans un récipient Besave pour avoir plus de parfums.

Faites un lit de gros sel sur un plat de service, posez-y les litchis farcis ainsi que les chapeaux. Décorez de zestes de citron vert. Servez frais. S'il vous reste du tartare mettez le dans de petites verrines ou des cuillères de service.

Le Flo des saveurs janvier 2023