Tartare de St Jacques

4 pers | 35 mn

Les **ingrédients**

- 8 coquilles Saint-Jacques
- 1 mangue
- 1 avocat
- ½ citron
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à s. de vinaigre de framboise
- 1 pincée de gingembre en poudre
- 2 pistils de safran
- 1 pincée de baies roses
- 1 c. à c. de miel
- Sel
- Poivre

La **recette**

Etape 1

Ebarber les coquilles Saint Jacques, les rincer et les couper en dés un fois sèches

Etape 2

Tailler l'avocat et la mangue en petit dés. Recouvrir l'avocat de citron pour qu'il garde sa couleur.

Etape 3

Réaliser la vinaigrette : ajouter l'huile, le vinaigre, les épices, le miel et le zeste de citron.