



Tartare de Saint-Jacques et pommes

07/01/2020 à 14h27

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 10 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 8 noix de Saint-Jacques
- 3 pommes cox
- 6 brins de coriandre
- fleur de sel
- poivre du moulin
- piment d'Espelette
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de cidre bio
- huile d'olive

Préparation :

- Coupez les Saint-Jacques en petits dés, mettez-les dans un saladier avec de la fleur de sel, du poivre, du piment d'Espelette, le vinaigre, la coriandre finement ciselée, et arrosez d'un filet d'huile d'olive;
- Pelez les pommes, évidez-les, coupez la chair en petits dés et ajoutez-les au fur et à mesure aux Saint-Jacques;
- Mélangez bien et réservez 15 min au frais.