

Tartare de Saint-Jacques à la tomme de chèvre



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Une association étonnante mais néanmoins savoureuse !

Ingrédients

- 150 g de tomme de chèvre
- 16 noix de saint-jacques
- 4 tomates cerise
- 0,25 botte de ciboulette
- 3 cc de vinaigre balsamique
- baies roses
- 5 cs d'huile de noix
- fleur de sel
- mâche
- sel, poivre

Préparation

- 1 Coupez les noix de Saint-Jacques en petits cubes, assaisonnez avec le sel, le poivre et les baies roses.
- 2 Coupez la tomme de chèvre en petits cubes et mélangez-les avec les noix de Saint-Jacques.
- 3 Incorporez 3 cc de vinaigre balsamique et couvrez d'huile de noix pour réaliser une marinade.
- 4 Ajoutez quelques brins de ciboulette et réservez au froid pendant au moins 1 heure (idéalement 2).
- 5 Disposez la mâche et placez au centre le tartare.
- 6 Décorez avec les tomates cerise et des brins de ciboulette. Parsemez de fleur de sel et d'un tour de moulin à poivre.
- 7 Servez bien frais, accompagné de pain grillé.

Proposé par

Anicap

Anicap

L'Anicap : fromagesdechevre.com

L'Association Nationale Interprofessionnelle Caprine, organisme agréé par les pouvoirs publics, rassemble producteurs et transformateurs de lait de chèvre français.

Sur le site www.fromagesdechevre.com, sachez tout de votre fromage préféré, découvrez la diversité des chèvres et découvrez des recettes pour toutes les occasions : en plateau, à l'apéritif, cuisiné sucré ou salé, en brochette, râpé, mariné...

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

