



**TARTARE TERRE ET MER SUR UNE GALETTE DE SOCCA MÉLANGE DE
POUSSES À L'HUILE DE NOISETTE**

Ingédients pour 6 personnes

- 600 gr de filet de bœuf paré
- 350 gr de Saint-Jacques
- 3 jaunes d'œuf
- 4 fruits de la passion
- 2 traits d'huile de sésame
- 50 gr de sauce soja sucrée
- 40 gr de moutarde Savora
- 120 gr d'échalotes
- Une barquette de plantes huître Mertensia
- Sel & piment d'Espelette
- Salade mélange
- 3 cuillères à soupe d'huile de noisettes
- 1 barquette micro-pousse Roquette
- 1 barquette micro-pousse Betterave



Pour la décoration

- 70 gr de Moutarde Brive
- 60 gr de sucre
- 60 gr de moutarde Savora

Pour la galette Socca

- 250 gr de farine de pois chiche
- 500 gr d'eau
- 60 gr d'huile d'olive

Progression

Dans un cul de poule, mettre la farine, mélanger progressivement avec l'eau et rajouter l'huile d'olive et l'assaisonnement.

Poêler comme une crêpe et tailler à l'emporte-pièce. Réserver.

- Couper le bœuf et les Saint-Jacques en morceaux de taille égale et les mettre dans un cul de poule.
- Ajouter ensuite l'ensemble des ingrédients : ciseler les échalotes, tailler les feuilles d'huître en petite morceaux, la moutarde, la sauce soja, les jaunes d'œuf et huile de sésame. Mélanger et ajouter les petits morceaux et l'intérieur du fruit de la passion. Rectifier l'assaisonnement.
- Dresser à l'emporte-pièce sur les galettes de socca.
- Rajouter par-dessus le mélange de micro-pousses et l'huile de noisette.

Dressage

- Dresser autour à la pipette en formant des pointes de moutarde Brive et Savora.



Chef Jean Luc BUSCAYLET
Chef consultant