

**Et si on dégustait un ...**

**Tartare de langoustine, noix de St Jacques  
et huitres au sirop de Thym citron frais**

Par **Thierry Pszonka**  
Maître Cuisinier de France  
Membre de l'Académie Culinaire de France  
<http://www.hauteserre.fr/>  
<http://www.thierrypszonka.com/>

Pour 1 personne :  
2 queues de langoustines  
2 noix de St Jacques  
2 huîtres n°3 le tout extra frais.  
1 cuillère a café de ciboulette ciselée,  
1/2 cuillère a café d estragon haché  
1 cuillère a café de concombre en dés  
sans la peau et les pépins (passé au  
gros sel puis rincé)  
½ cuillère d échalotes ciselée  
sel poivre, de l huile d olive extra  
Sirop thym citron



Retirer l'intestin des queues de langoustine, les placer dans de l'eau glacée 10 minutes. Les égoutter et les couper en petits morceaux d'un centimètre. Les réserver au frais.

Ouvrir les huîtres et les couper en morceaux. Réserver au frais. Faire de même avec les noix de st Jacques.

Dans un récipient mettre les fruits de mer coupés, les herbes, le concombre, l'échalote, l'huile d'olive. Assaisonner et verser du sirop thym citron. Mélanger délicatement. Réserver au frais.

Dans un petit emporte pièce verser la préparation. Ajouter dessus quelques pousses de salade. Retirer l'emporte pièce et servir frais.