

# Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin

Cette semaine, après vous avoir proposé mon menu de Noël, je viens déposer en cadeau au pied de votre sapin un petite recette gastronomique surprise, très facile à faire et toujours appréciée! Voici donc le Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin qui va vous régaler!

Les carpaccio de Saint Jacques sont souvent à la carte des grands chefs. Je vous conseille d'ailleurs de regarder l'émission « Les carnets de Julie » avec Julie Andrieu de ce samedi 23 décembre 2017 sur France 3 car le chef Thierry Marx va vous proposer un superbe menu de Noël dont l'entrée est... un carpaccio de Saint Jacques et billes de yuzu!

Le caviar citron pouvant être difficile à trouver, vous pouvez donc le remplacer par des billes de yuzu ou du zeste de citron vert. Bonne fêtes à tous!



Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin

### **Ingrédients pour le Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin (4 personnes)**

- 12 noix de Saint Jacques
- une demi courgette
- de la salicorne ou passe pierre: c'est une plante maritime qui ressemble à une algue. Vous en trouverez facilement chez votre poissonnier ou au rayon poisson des supermarchés.
- une bonne huile d'olive bien fruitée
- du vinaigre parfumé au citron: choisissez un vinaigre qui contient de la pulpe de fruit et dont la consistance est beaucoup plus épaisse qu'un vinaigre habituel. Je vous conseille grandement celui de la marque Vom Fass parfumé au citron calamansi, un pur bonheur qui va amener une autre dimension à votre plat et toutes vos vinaigrettes! Vous pouvez commander en cliquant [ici](#).
- 3 citrons caviar, des billes de yuzu (pour en trouver

cliquez ici) ou à défaut du citron vert. Le citron caviar est un agrume étonnant, renfermant de petites billes translucides et croquantes. Ce caviar végétal est intéressant en gastronomie car ses petites perles éclatent en bouche et laissent échapper un goût vif et citronné avec de légères notes de pamplemousse. On le trouve dans les épicerie fines comme la Grande Épicerie à Paris mais vous pouvez demander à votre légumier de vous en commander.

- poivre
- fleur de sel

## Préparation

- Coupez la courgette en deux: vous n'en utiliserez que la moitié. Puis coupez-la en quatre dans le sens de la longueur et ôtez les graines qui se trouvent au centre. Puis détaillez les tronçons de courgette en toute petite brunoise (tout petits cubes).



Puis détaillez les tronçons de courgette en toute petite brunoise (tout petits cubes)

- Détaillez également les tiges de passe pierre en toute petite brunoise.



Détaillez également les tiges de passe pierre en toute petite brunoise

- Mélangez les brunoises de passe pierre et de courgette avec l'huile d'olive et le vinaigre de citron. Poivrez et salez (attention le passe pied est déjà salé donc goûtez avant de rectifiez...). Votre tatare marin est prêt.



Mélangez les brunoises de passe pierre et de courgette avec l'huile d'olive et le vinaigre de citron

- Détaillez les noix de Saint Jacques en tranches fines.



Détaillez les noix de Saint Jacques en tranches fines

- Ouvrez les citrons caviar et ôtez-en les petites perles avec une petite cuillère.



Ouvrez les citrons caviar et ôtez-en les petites perles avec une petite cuillère

- Mélangez les petits grains de citron avec un peu d'huile d'olive. Si vous n'avez pas trouvé de citron caviar, à la place zestez un ou deux citron vert dans l'huile d'olive.



Mélangez les petits grains de citron avec un peu d'huile d'olive

- Il ne vous reste plus qu'à disposer des tranches de Saint Jacques en rosace et à poser au milieu une belle cuillerée de tartare marin. Puis versez un filet d'huile d'olive et citron caviar sur les Saint Jacques. Finissez avec un peu de fleur de sel et un tour de moulin à poivre...Une entrée raffinée tout en fraîcheur!



Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin



Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin



Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin

---

# Gâteau aérien au chocolat sans cuisson de Thierry Marx (Emission « Les carnets de Julie »). Recette en vidéo

Voici aujourd'hui une recette de Gâteau aérien au chocolat hyper originale, bien sûr gourmande, mais surtout **sans cuisson**! Et cerise sur le gâteau... il est réalisé en 10 minutes.

Et oui vous avez bien lu... Tout cela grâce à l'ingéniosité et au talent du chef Thierry Marx qui nous a proposé il y a quelques temps cette recette dans l'émission culinaire « Les carnets de Julie ».

Je ne saurais trop vous conseiller cette superbe émission de France Trois en compagnie de Julie Andrieu et du chef Thierry Marx. Leur complicité à l'écran amène un côté extraordinairement convivial et sympathique: vous y trouverez non seulement de superbes recettes mais surtout les conseils éclairés et très précieux du chef Thierry Marx! Si vous aimez cuisiner c'est une mine de connaissances culinaires.





Gâteau aérien au chocolat sans cuisson de Thierry Marx

## **Ingrédients : pour 6 personnes**

### Pour le gâteau

- 180 g de chocolat 70% cacao
- 220 g de lait 1/2 écrémé. Je préfère utiliser du lait entier...
- 3 g d'agar-agar bio
- Le chef n'ajoute rien d'autre à la préparation: je me suis permise d'y ajouté une pincée de fleur de sel (exhausteur de goût) et une cuillerée à café rase d'anis étoilé en poudre pour apporter un petit parfum.

### Pour la chantilly

- 20 cl de crème liquide entière
- 100 g de mascarpone
- 10 g de sirop d'agave ou tout autre sirop de votre choix

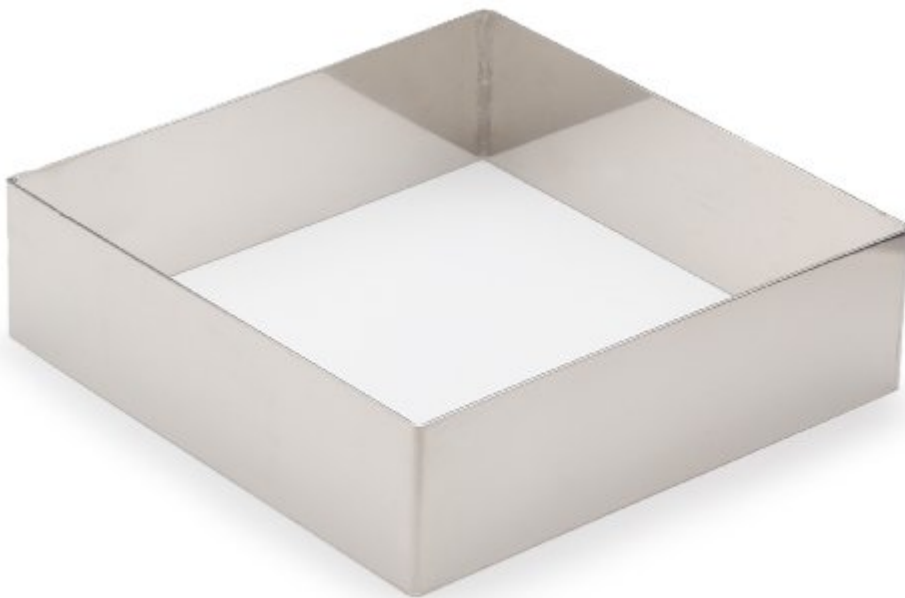
(sirop de sucre de canne, au gingembre, au caramel...)

### Pour la garniture

- des framboises...Ce n'est plus la saison et j'ai préféré réaliser la recette avec des brisures de marrons glacés.

## Matériel

- un cercle carré de 14 cm sur 14 cm. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Lacor 68441 Cercle Carre pour Pâtisserie 14 X 14 cm

- du film alimentaire
- un siphon. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous. Je vous conseille grandement la marque ISI.



iSi Gourmet Whip crème fouettée 1L

- une poche à douille

## Préparation

- Commencez par préparer votre moule. Quelque soit le moule utilisé, chemisez-le avec un film alimentaire: le démoulage sera plus facile.



Chemisez le moule avec un film alimentaire

- Assouplissez le mascarpone avec une fourchette et ajoutez la crème fraîche. Montez le tout en chantilly au fouet . Ajoutez le sirop que vous avez choisi quand la chantilly est montée .



Montez la crème fraîche en chantilly

- Dans une casserole, faites bouillir le lait avec l'agar-agar pendant une minute.



Dans une casserole, faites bouillir le lait avec l'agar-agar

- Versez le lait sur le chocolat en morceaux. Bien mélangez.



Versez le lait sur le  
chocolat en morceaux

- Versez l'ensemble dans un siphon: n'oubliez pas de passer la préparation au travers d'un tamis en versant. Introduisez une cartouche de gaz. Secouez le siphon. Introduisez une seconde cartouche. Secouez de nouveau.



Versez l'ensemble  
dans un siphon

- Versez la préparation chaude dans le moule à l'aide du siphon et placez au frais pendant 10 minutes.



Versez la préparation dans le moule

- Démoulez le gâteau refroidi.



Démoulez le gâteau refroidi

- Coupez le gâteau en rectangles réguliers.



Coupez le gâteau en rectangles réguliers

- Dressez votre dessert accompagné de chantilly.



Dressez votre dessert accompagné de chantilly

- Décorez de framboises ou de brisures de marron glacés.



Décorez de framboises ou de brisures de marron glacés



Gâteau aérien au chocolat sans cuisson de Thierry Marx



Gâteau aérien au chocolat sans cuisson de Thierry Marx



Retrouvez « L'émission les carnets de Julie » et les étonnantes recettes, conseils, et astuces du chef Thierry Marx accompagné de Julie Andrieu tous les samedis à 16H15 sur France 3 !

<https://www.youtube.com/watch?v=GULAXgR2C3w>