



## Saison 2 - Épisode 05 · Ceviche de Saint-Jacques aux noix, céleri / wasabi

### Entrée pour 6 personnes

#### Pour la vinaigrette

- Huile de noix : 6 cl
- Combawa : 1 pièce(s)
- Sel de céleri : 3 pincée(s)
- Wasabi en pâte : 3 g
- Gingembre(s) frais : 6 g

#### Pour le ceviche

- Noix de Saint-Jacques 16/20 : 18 pièce(s)
- Céleri(s) branche(s) : ½ branche(s)
- Concombre(s) : ¼ pièce(s)
- Pomme(s) granny-smith : ¼ pièce(s)
- Cerneau(x) de noix : 18 g
- Cerfeuil : ¼ botte(s)

#### Pour la finition

- Piment d'Espelette : 2 pincée(s)
- Sésame noir : 3 g

#### Pour le ceviche :

Tailler les noix de Saint-Jacques en cubes réguliers.  
Éplucher le céleri et tailler en fine brunoise.  
Couper le concombre en deux, retirer les pépins et tailler en brunoise.  
Couper la pomme en brunoise.  
Ciseler le cerfeuil.

#### Pour la vinaigrette :

Éplucher et râper le gingembre.  
Zester et presser le jus du combawa.  
Dans un récipient, réunir l'huile de noix, le zeste et jus de citron vert, le gingembre, le wasabi et émulsionner  
Assaisonner de sel de céleri et réserver au frais.

#### Pour la finition :

Concasser les cerneaux de noix.  
Assaisonner, au dernier moment, le ceviche de Saint-Jacques avec la vinaigrette.  
Dresser le ceviche de façon harmonieuse et terminer avec une pincée de piment et une pincée de sésame.

Cette recette est une création exclusive de notre chef Jérôme Oillic - La liste des allergènes est disponible sur demande

