



Pierrade de la mer

16/01/2018 à 14h02

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 1 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

Pour la pierrade

- 1 appareil à pierrade (à louer sur place éventuellement)
- 250g de saumon coupé en petits morceaux
- 250g de thon coupé en petits morceaux
- 250g de gambas ou grosses crevettes crues
- 250g de coquille Saint-Jacques

Pour les sauces :

- 2 jaunes d'œuf
- ¼ d'huile de colza
- Sel et poivre
- Un peu d'échalote, de persil, de ciboulette et de cerfeuil
- Une petite cuillère à café de curry

Préparation :

- Chaque convive fera saisir son poisson sur la pierrade chaude plus ou moins longtemps selon la cuisson souhaitée
- **Sauces** : mélanger 2 jaunes d'œuf dans un bol avec du sel et du poivre et ajouter au fur et à mesure ¼ d'huile de colza jusqu'à l'obtention d'une mayonnaise;
- **Pour la sauce tartare** : verser la moitié de la préparation de la mayonnaise dans un autre bol et ajoutez-y un peu d'échalote, de persil, de ciboulette et de cerfeuil;
- **Pour la sauce curry** : garder l'autre moitié de la préparation et ajouter y la petite cuillère à café de curry.

L'astuce du chef :

A servir avec du riz basmati et une ratatouille.