

# Gunkan maki au ceviche de pétoncles à la lime et Soho

## Recette pour 1 personne

### Description

Gunkan réinventé en version sushi-tapas!

### L'astuce du chef

Il est possible de remplacer la fraise par un morceau de concombre pour obtenir un résultat moins fruité, mais... osez la fraise quand même!

### Ingrédients

Gunkan

- 1 Unité(s) Pétoncles géantes
- 1 Oz Liqueur de lychee
- 0.50 Tasse(s) Jus de lime
- 1 Unité(s) Fraise(s)
- 2 Unité(s) Ciboulette
- 0.50 Cuil. à soupe Caviar masago
- 1 Unité(s) Lime
- 15 Ml Mayonnaise épicée

### Préparation

Temps de préparation **15.00 mins**

Ceviche

Coupez le pétoncle en cubes et faites-le mariner dans la liqueur de Lychee et le jus de lime. Le jus de lime viendra cuire le pétoncle donc laissez-le jusqu'à ce que la consistance vous convienne.

Gunkan

Enlevez les feuilles de la fraise à l'aide d'un couteau d'office et creusez-la par la base avec une cuillère parisienne.

Montage du gunkan

Mélangez le pétoncle égoutté avec la mayonnaise épicée et déposez le mélange à l'intérieur de la fraise.

**Bon appétit!**