

Ceviche de pétoncles de baie, graines de soja grillées, fraîcheur d'agrumes, petits légumes

Recette pour 12 tapas

Description

Un céviché très TRÈS agréable, plein de saveurs et de textures!

Ingrédients

Pétoncles de baie

- 250 Gr Pétoncle de baie congelé
- 80 Gr Graines de soja grillées
- 2 Unité(s) Tomates italiennes
- 0.50 Unité(s) Carotte
- 0.25 Unité(s) Concombre
- 2 Unité(s) Jus de lime
- 2 Branche(s) Coriandre fraîche
- 1 Unité(s) Zeste(s) de lime
- 1 Cuil. à soupe Jus de yuzu
- 5 Brin(s) Ciboulette

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **60.00 mins**
- Temps de repos **20.00 mins**

Mise en place

Épépinez les tomates italiennes, coupez-les en bâtonnets, puis en brunoise (petits cubes).

Épluchez la carotte, réalisez une fine julienne à l'aide de la mandoline.

Lavez bien le concombre, retirez le centre (pépins), découpez-le en brunoise (petits cubes).

Effeuillez les branches de coriandre, gardez les feuilles dans une eau glacée.

Ciselez finement la ciboulette.

Une fois les pétoncles dégelés, gardez une partie de l'eau de décongélation (environ 4 cuillères à soupe).

Ceviche de pétoncle

Dans un bol, versez le jus de lime, le jus de yuzu, les zestes de lime, 3 ou 4 tours de moulin à poivre, 2 pincées de sel, les graines de soja grillées et le jus de décongélation, mélangez. Ajoutez la julienne de carotte, la brunoise de tomate et concombre, la ciboulette, ainsi que quelques feuilles de coriandre.

3 minutes avant de servir, ajoutez les pétoncles de baie, mélangez.

Finitions

Déposez le ceviche dans une verrine ou vaisselle à tapas, déposez en finition quelques feuilles de coriandre ou pousses de coriandre.

Bon appétit!