

Ceviché de pétoncle, avocat, poivron rouge, concombre, huile de sésame, zestes de lime, tuile de Won-ton |

Recette pour 12 tapas



Description

Pétoncle cuit en parti dans sa marinade, servi avec de l'avocat, agrémenté de lime et poivron rouge.

Une sensation de fraîcheur tout en simplicité.

L'astuce du chef

Ne laissez pas trop longtemps le céviché dans sa marinade, vous risqueriez de trop le cuire et de rendre les pétoncles difficiles à mâcher.

Ingrédients

Ceviché de pétoncle

- 400 Gr Pétoncle géant (u12)
- 2 Unité(s) Lime
- 0.50 Unité(s) Poivron rouge
- 1 Cuil. à soupe Piment jalapeno
- 1 Gousse(s) Ail
- 2 Branche(s) Coriandre fraîche
- 1 Unité(s) Avocat
- 100 Gr Concombre
- 1 Cuil. à thé Huile de sésame grillé

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Pâte Won-Ton

- 8 Carré(s) Pâte à wonton

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Assurez-vous que le muscle des pétoncles est bien retiré, puis coupez les pétoncles en fines tranches.

Récupérez le zeste des limes, ainsi que le jus.

Videz les poivrons, puis les couper en brunoise.

Videz et coupez en fine brunoise le piment Jalapeno.

Hachez finement la gousse d'ail. Hachez grossièrement la coriandre.

Pelez et coupez en cubes l'avocat.

Détaillez le concombre en mini brunoise.

Taillez les feuilles de pâte wonton en juliennes. Faites frire les juliennes dans une friteuse et égouttez-les sur du papier absorbant.

Ceviché

Dans un plat, idéalement en verre, étalez les tranches de pétoncle. Dans un bol, mélangez le jus de lime, les zestes, l'ail haché, la coriandre, le Jalapeno, l'huile de sésame et 75 ml d'huile d'olive.

Versez le tout sur les pétoncles, fermez hermétiquement à l'aide d'un film alimentaire, placez le tout au frigo durant 30 minutes.

Montage et finition

Dans un bol, mélangez la brunoise d'avocat, la brunoise de poivrons rouges, la brunoise de concombre, assaisonnez de sel et poivre.

Placez les lamelles de pétoncle au fond de vos assiettes et déposez joliment la garniture sur le dessus.

Finalisez avec des feuilles de coriandre ainsi que les juliennes de wonton frites.

Bon appétit!