

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

Recette pour 4 personnes

Description

Gunkan réinventé en version sushi-tapas!

L'astuce du chef

Il est possible de remplacer le morceau de concombre par une fraise pour obtenir un résultat fruité, mais... osez la fraise pourquoi pas!

Ingrédients

Gunkan

- 4 Unité(s) Pétoncle géant (u12)
- 1 Cuil. à thé Liqueur de lychee
- 1 Cuil. à thé Jus de lime
- 4 Tronçon(s) Concombre
- 4 Brin(s) Ciboulette
- 1 Cuil. à soupe Caviar masago
- 15 Ml Mayonnaise épicée

Préparation

- Temps de préparation **15 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

À l'aide d'un couteau d'office ou avec une cuillère parisienne et creusez les tronçons de concombre afin d'avoir suffisamment

Montage du gunkan

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

Bon appétit!