

Ceviche de pétoncle au cantaloup, tomate, basilic frais, marinade à la lime, huile d'olive

Recette pour 12 tapas



Description

Voilà un ceviche de pétoncle tout en fraîcheur agrémenté d'une saveur fruitée et sucrée. Le tout présenté dans son bouillon de marinade à la lime.

L'astuce du chef

Si vous le désirez, il est possible de remplacer les pétoncles par des crevettes de Matane.

Ingrédients

Ceviche

- 1 Unité(s) Échalote
- 12 Unité(s) Pétoncle géant (u10)
- 0.50 Unité(s) Cantaloup
- 1 Barquette(s) Barquette de tomates cerise
- 12 Feuille(s) Basilic
- 1 Pincée(s) Fleur de sel

Marinade

- 1 Unité(s) Lime
- 30 Ml Sirop de Cantaloup
- 60 Ml Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Taillez les tomates cerises et les pétoncles de baie en deux.

Ciselez finement l'échalote française et le basilic.

Pelez et coupez le cantaloup en petits cubes.

Mélangez tous les ingrédients de la marinade.

Tranchez les pétoncles en trois lamelles.

Zestez la lime et pressez-la pour récupérer le jus.

Ceviche

Mélangez dans un bol les pétoncles tranchés, les tomates cerises, l'échalote et le cantaloup et réserver au frigo

Environ 10 minutes avant de servir le ceviche, mélangez le tout avec la marinade et une pincée de fleur de sel.

Finition et montage

Séparez l'ensemble de la préparation dans vos bols, puis garnissez avec le basilic.

Assurez vous de mettre tout la marinade dans vos bols et servez aussitôt.

Bon appétit!