

# Ceviche de pétoncle géant au pamplemousse, huile de jalapeno et coriandre fraîche

Recette pour 4 personnes

## Description

Fines tranches de pétoncles géants cuits à l'acidité de jus de lime et servis avec des suprêmes de pamplemousse rose et une huile de piment et coriandre.

## L'astuce du chef

Le ceviche de poisson cru, légèrement cuit dans l'acidité du jus de lime tel qu'on le connaît, est d'origine péruvienne. Idéalement, on doit mélanger les pétoncles et le jus lime environ une heure avant de servir.

## Ingrédients

### Pour le ceviche

- 8 Unité(s) Pétoncle géant (u10)
- 0.50 Unité(s) Pamplemousse rose
- 2 Unité(s) Lime
- 2 Branche(s) Coriandre fraîche
- Sel et poivre

### Pour l'huile de jalapeno

- 1 Unité(s) Piment jalapeno
- 100 Ml Huile végétale
- Sel et poivre

## Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Temps de repos **120 mins**

### Mise en place

À l'aide d'un couteau bien aiguisé, tranchez les pétoncles finement. Tranchez la moitié du jalapeno très finement à l'aide d'une mandoline. Retirez les grains de la moitié restante. Détaillez les pamplemousses en suprêmes et coupez chaque suprême en 2-3 morceaux. Réservez le jus de pamplemousse excédentaire. Pressez la lime. Gardez les feuilles de coriandre de côté pour la décoration.

### Préparation du ceviche de pétoncle

Recouvrez les pétoncles de jus de pamplemousse et de jus de lime, assaisonnez de sel et laissez mariner pendant 1 à 2h au réfrigérateur.

### Préparation de l'huile de jalapeno

Dans un blender, versez l'huile, déposez le demi-jalapeno (pas tranché) et une pincée de sel. Mélangez jusqu'à obtention d'une consistance homogène.

### Dressage

Égouttez les tranches de pétoncles et déposez-les au fond de chaque assiette. Parsemez-les de tranches fines de jalapeno et de suprêmes de pamplemousse. Assaisonnez le tout d'une pincée de fleur de sel et d'un filet d'huile de jalapeno. Décorez avec les feuilles de coriandre.

**Bon appétit!**