

Ceviche de pétoncle, marinade de vinaigre de vin rouge, coeur de tomate, sifflets d'oignon vert, basilic |

Recette pour 4 personnes

Description

Du fraîcheur incroyable, ce mélange savoureux de pétoncles en marinade saura parfait pour une soirée chaude d'été.

L'astuce du chef

Faites attention de ne pas trop faire mariner longtemps les pétoncles.

Ingrédients

Ceviche

- 200 Gr Pétoncle
- 300 Gr Tomates italiennes
- 25 Ml Vinaigre de vin rouge
- 25 Ml Huile d'olive
- 1 Goutte(s) Tabasco
- 1 Cuil. à thé Poivre noir du moulin
- 1 Unité(s) Oignon vert
- 5 Feuille(s) Basilic
- 2 Tranche(s) Pain de mie

- Sel et poivre

Préparation

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

Mise en place

Coupez les tomates en quatre quartiers, prélevez le coeur (les mettre dans un récipient haut), réservez les pétales (chaire des tomates). Détaillez les pétales de tomate en brunoise (petits cubes). Ciselez en sifflet (biseaux) l'oignon vert.

Ciselez grossièrement le basilic.

Détaillez les tranches de pain de mie en mini brunoise, assaisonnez de sel et poivre, ajoutez un filet d'huile d'olive, sur une plaque, au four, durant 3 à 5 minutes.

Ceviche

Dans le récipient haut avec les coeurs de tomate, ajoutez-y un peu de poivre, le vinaigre de vin rouge, le tabasco et l'huile d'olive. Utilisez un mixeur à main, bien mixer l'ensemble, ajustez l'assaisonnement en sel. Détaillez de fine tranche de pétoncle, tapissez le fond de l'assiette de

service, réservez-les au frigo.

Montage et finition

5 minutes avant de servir, arrosez le tapis de pétoncle de la marinade (suffisamment). Au moment de servir, parsemez de sifflet oignons verts, ainsi que de feuilles de basilic. Ajoutez la mini brunoise de pain, puis finalisez avec un tour de moulin à poivre.

Bon appétit!